

تراكيب



**MICROWAVE OVEN**  
**DW-115C-HZ**

ڈاؤلینس ریلائئبل ہے!



# شیف گلزار



شیف گلزار کی منتخب کردہ ڈاولینس  
ماسکرودیو ادون کی لذیذ ترکیب

# مفید معلومات

رواتی اور پرانے oven کے مقابلے میں ماکروویو میں کھانا آدمی سے بھی کم وقت میں تیار ہوتا ہے۔



حرارت کھانے کے اندر ہی بھی ہے جس سے آپ کا بار بی جاندے گرم نہیں ہوتا۔



ماکروویو میں کھانا کم وقت میں تیار ہونے کی وجہ سے اس میں موجود تاسکن اور نرمیز برقرار رہتے ہیں۔



ماکروویو میں کھانا پکانے سے اس کا ذاتی محفوظ رہتا ہے۔



ماکروویو میں کھانا سرد ٹک ڈش یا پھر پلٹ میں پکانے کی کوئی سہولت آپ کا بار بی خانہ سمارٹ رہتا ہے۔



ضرورت کے مطابق کھانے کی مقدار منتخب کریں۔ روایتی oven کے مقابلے میں ماکروویو میں کم وقت میں کھانا تیار ہونے کی وجہ سے بھی کم خرچ ہوتی ہے۔



## کوک سنگ آپشن سلیکشن

- ماں سکردو یونیٹ کھانے کے بعد ریپسی بک میں دی گئی بدلیات کے مطابق آپ ( ۸ ) یا ڈاؤن ( ۷ ) پر بھر کی مدد سے پہلے مینیو سلیکٹ کریں اور پھر ریپسی نمبر کو سلیکٹ کریں۔
- پھر آپشن کے لیے آپ ( ۸ ) یا ڈاؤن ( ۷ ) پر استعمال کیجیے۔ اس کے نتیجے میں gm/ serves indicator لاٹیٹ ہو گا۔
- CONFIRM/+30sec/Start کے بلن کی مدد سے مینیو سلیکشن کو تنقیم کریں۔
- ریپسی کے وزن کو سلیکٹ کرنے کے بعد آپ ( ۸ ) یا ڈاؤن ( ۷ ) پر CONFIRM/+30sec/Start کے لیے آپ کو کھانا پاکا شروع کریں۔

**نوت:** آئوینن میں A-06, A-07, A-12, A-13 میں کھانے باتے وقت اون گل وقت کا آدھا وقت پورا ہونے پر beep بھائے گا۔ اس beep کی آواز آپ کھانے کو پلٹ سکتے ہیں تاکہ کھانا کامل طور پر پک سکے۔

## کیلوری انڈیکیٹر

ریپسی میں موجود کیلوریز کی مقدار معلوم کرنے کے لیے۔

- کھانا باتے وقت کیلوریز معلوم کرنے کے لیے "calorie meter" کے بلن کو دو مرتبہ دبائیں۔ ماں سکردو یونیٹ کی in-built ریپسی موجود ہونے کی وجہ سے ماں سکردو یونیٹ کیلوریز 3secs کے لیے ڈپلے کرے گا پھر واپس نارمل ڈپلے پر آجائے گا۔

## ڈیوڈورائزر Deodorizer

ماں سکردو یونیٹ میں موجود نوٹشوار میک ہٹانے کے لیے۔

- آپشن کو دو مرتبہ دبائیں، ماں سکردو یونیٹ پر 5:00 ڈپلے ہو گا۔ اس ناممکن کو ہٹانے کے لیے Deodorize/ Keep Warm کے بلن کو دبائے رہیں۔ ہر دفعہ بلن دبائے ناممکن ایک منٹ بڑھتا ہے۔ جس کا maximum Deodorize 60 mins ہے۔

# ایپی ایکن

Microwave Oven  
DW-115C-HZ

## صفحہ

08	مصالح چائے
09	بڑا پاپ کارن
10	گرام فلاؤر سکواز
11	اسپائسی فنگر
12	چائیز پلاو
13	ورائیز آف پیزا
14	گارلک گرل پکن
15	گجریہ

## ترتیب



## بٹر پاپ کارن



Serving: 100g

اجناء  
اجناء کارن  
100 گرام  
120 گرام

سب سے پہلے ایک ملٹنگ باؤل میں ڈرائی کارن اور کھن کو جھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اسے مائیکروویو اون پروف ڈھکن والے باؤل میں ڈھکن بند کر کے رکھ دیں۔ A-02 Starter پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ہٹن دبا دیں۔ پکنے کے بعد باؤل کو ہٹال کر بٹر پاپ کارن سرو کریں۔

**نوت:** اسی طریقے پر عمل کرتے ہوئے آپ مائیکروویو پاپ کارن کو جھی بنا سکتے ہیں۔ مگر یہ لازمی ہے کہ وہ مائیکروویو پروف میکٹس ہوں۔

ڈائیسٹری دیلائل بے!

09

اٹیٹیٹر (A - 02)

## مصالحہ چائے



Serves: 1-3

اجناء  
فل کریم دودھ 1 1/2 کپ  
چھوٹی الائچی بادام پستہ (چپڑا) ہبی خروت  
کے دانے 2-3 گلڑے  
سہنچائے کی پتی 2 چائے کے چچے  
پانی 2 1/2 کپ

تیکیب  
ایک ملٹنگ باؤل میں 2 1/2 کپ پانی، چھوٹی الائچی کے دانے، دارچینی کے گلڑے اور سہنچائے کی پتی ڈال کر کس کر لیں۔ باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں اور A-01 Starter پر سیٹ کریں۔ وزن (3 کپ) سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ہٹن دبا کیں۔ 3 منٹ پورے ہونے پر باؤل کو ہٹال کر چائے کو چھان کر واپس باؤل میں ڈالیں اور اس میں 1 1/2 کپ فل کریم دودھ ڈال کر اسٹارٹ کا ہٹن دبا کیں۔ پکنے کے بعد باؤل کو ہٹال کر چائے کو کپ میں ڈالیں باریک بادام پستہ چپڑ کے گاریٹنگ کریں اور سرو کریں۔

اٹیٹیٹر (A - 01)

08

**Dawlance**



## اسپاسی فنگر

Serving: 500g/250g

بھنڈی	500	گرام	اور کھن پیٹ 1	کھانے کا چیز
گرم صالح پاؤڈر	1 ½	چائے کا چیز	ہری مرچس (چوپا)	3 معد
ہری مرچس (چوپا)	1	چائے کا چیز		
نہک				
حسب ذائقہ				
لال مرچ (گلی) ہوٹی	1	کھانے کا چیز		
ٹائیت دھنیا (کاکوو)	1	کھانے کا چیز		
ٹائیت دھنیا (کاکوو)	1	کھانے کا چیز		
ٹیل	5	کھانے کے چیز		
ٹیل	4	کھانے کے چیز		
ہرادھنیا (چوپا)	2	کھانے کے چیز		
ہرادھنیا (چوپا)	2	کھانے کے چیز		
ٹیل او پیوری	4	کھانے کے چیز		
ٹیل کا پیٹ	5	کھانے کے چیز		

## ترتیب

سب سے پہلے چند یوں کو دھکر صاف کر لیں۔ اب ان کے پکیں کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکرو یو پروف مکنگ باؤل میں بھندیاں، گرم صالح پاؤڈر، ٹیلی ہوٹی لال مرچ، ٹیلہ ہوادھنیا، ٹیل او پیوری، اٹلی کا پیٹ، اور کھن پیٹ، ہری مرچیں، ٹیل اور نہک شامل کر کے اچھی طرح پکیں۔ اب باؤل کو مائیکرو یو میں کھدوں۔ A-04 Starter پر سیٹ کر لیں اور وزن سیٹ کے اشارت اردوں میں۔ درمیان میں چیز کی مدد سے اچھی طرح سے مکن کر لیں۔ ڈش آؤٹ کر لیں اور ہر ادھنیا سے گاریشگ کر کے سرو کریں۔

ڈاؤنلینس دیلاشبل ہے!

11

(A - 04)



## گرام فلاؤ راسکواڑ

Serves: 8

میں	100	گرام	گرم صالح پاؤڈر	2 ½ چائے کا چیز
دی	150	گرام	لال مرچ پاؤڈر	1 چائے کا چیز
بیگن سوڈا	1	کپ	پانی	1 کھانے کا چیز
ہلڈی پاؤڈر	1/2	کپ	ٹیل	1 کھانے کا چیز
زیرہ پاؤڈر	2	کپ	حسب ذائقہ	½ چائے کا چیز

سب سے پہلے ہی کوچھی طرح بھینٹ لیں اور ایک مائیکرو یو پروف باؤل میں ٹیل سے برشٹک کر لیں۔ اب ایک باؤل میں دی، میں، پانی، بیگن سوڈا، ہلڈی پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، گرم صالح پاؤڈر اور لال مرچ پاؤڈر شامل کر لیں اور ہیچی طرح سے مکس کر کے ایک اسموٹھ بیلہ بنالیں۔ اب اسے مائیکرو یو سے باؤل میں ڈال دیں۔ پھر اسے مائیکرو یو میں رکھیں۔ Starter A-03 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کر لیں اور اسارت کر دیں۔ باؤل کو مائیکرو یو سے نکال کر روم میپ چپر چھوڑ دیں۔ جب آمیزہ بخدا ہو جائے تو اسکے اسکواڑ کاٹ لیں اور ڈش سے نکال کر سرو کریں۔ Gram Flour Square تیار ہے۔

(A - 03)

10

D Dawlance



Serves: 2-4

اور یگانو	پیز ارڈنی (تیار)	1 عدد	ٹمپر (باریک سلائس، 1 عدد بخاری)	2 کھانے کے چچے	پیاز (چوپ)	200 گرام
موزریلا چیز (کش شدہ) 1 کپ	چکن پیپروں	1 پیکٹ	چکن پیپروں	2 کھانے کے چچے	سویاس	چکن (بائل، چوپ) 1/2 کپ
	پیز اساس	3-4 کھانے کے چچے	کالے زیتون (باریک 1/2 کپ سلائس)	کالی مرچ (گنی ہوئی)	ہری پیاز (چوپ)	چکن کیب 1 عدد
	شلہ مرچ (باریک سلائس، بخاری)	1 عدد	شلہ مرچ (باریک سلائس، بخاری)	2 کھانے کے چچے	گاجر (چوپ)	گاجر (چوپ)
	مشروم (باریک سلائس) 1/2 کپ			تیل	2 کھانے کے چچے	شلہ مرچ (باریک چوپ)

## تَرْكِيب

سب سے پہلے پیزا کی روٹی پر پیزا سس لگائیں۔ اب اس پر تھوڑی موڑریلا چیز (کش کی ہوئی) ڈالیں اور پھر شلہ مرچ اور ٹماٹر کے سلاس کروڑا لیں۔ چکن پیپروں، مشروم اور زیتون ڈالیں۔ پھر اپر سے (کش کیا ہوا) چیز ڈالیں، پھر اپر سے اور یگانو چیز کیس۔ وزن سیٹ کر کے اسٹارٹ کاٹن دبائیں۔ ناممکن پورا ہو جائے تو پیزا کو نکال کر سرو کریں۔

**نوت:** اس آپن پر آپ مختلف ٹوپ گ کیسا تھ مختلف پیزا بنائے ہیں۔



Serves: 4

سیالا چاول	پیاز (چوپ)	200 گرام
چکن (بائل، چوپ) 1/2 کپ	سویاس	چکن کیب
	ہری پیاز (چوپ)	1 عدد
	گاجر (چوپ)	گاجر (چوپ)
	تیل	شلہ مرچ (باریک چوپ)
	پانی	پانی

سب سے پہلے چاولوں کو دھکر اچھی طرح سے صاف کر لیں۔ اب چاولوں کو مگلوكر گھٹنے کیلئے چھوڑ دیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور ایک مانگر و یو پروف مکنگ بائل میں ڈالیں۔ اب میں پانی، گاجر، شلہ مرچ، چکن کیب، پیاز، گنی ہوئی کالی مرچ، تیل، سویاس، چکن (چوپ) یا باریک ریشوں میں) اور تک ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب بائل کو مانگر و یو میں رکھیں۔ Starter پر پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب بائل کو مانگر و یو سے نکال لیں اور پلا ٹوٹ کر لیں اور ہر پیاز سے گاریشگ کر کے سرو کریں۔ چائیز پلاو تیار ہے۔

## تَرْكِيب



## گجریلہ

Serves: 5-6

چند قطعے	گاجر (ششہ)	کیوڑہ اسنس	400 گرام	گھی	گھی	دودھ	1 کپ	5 کھانے کے پچھے	چینی	چینی	کھوبیا	1/2 کپ	1/2 چائے کا چیچی	الاچھی پاؤڈر
----------	------------	------------	----------	-----	-----	------	------	-----------------	------	------	--------	--------	------------------	--------------

## اجزانے

سب سے پہلا ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں دودھ اور چینی کو ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں گاجر (ششہ) کا، والاچھی پاؤڈر اور گھی شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو اینکر دو یا 6 میں رکھیں۔ STARTER A-08 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چیچی کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو کھال کر اس میں کیوڑہ اسنس شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے گھر میڈش آؤٹ کر لیں۔ کھویا سے گارنیش کریں اور سرو کریں۔ گھر میڈ تیار ہے۔

## ترتیب



## گارل گرل چکن

Serves: 5-6

چکن (2 لیک پیس)	500 گرام	لال مرچ (ٹھی ہوئی)	1/2 چائے کا چیچی
لہن پیٹ	2 کھانے کے پچھے	تیل	3 کھانے کے پچھے
لیموں کارس	2 کھانے کے پچھے		
باربی کیو/تکنہ مصالحہ	3 کھانے کے پچھے		
نہک	حسب ذائقہ		

## اجزانے

سب سے پہلا ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں ہسن پیٹ، لیموں کارس، باربی کیو یا تکنہ مصالحہ،لال مرچ، تیل اور نہک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے میرینشن کا آمیزہ تیار کر لیں۔ اب اس میں چکن کے پیسہ پر کٹ لگا کر چکن کو میرینش کرنے کیلئے 1/2 گھنٹہ چھوڑ دیں تاکہ مصالحہ اچھی طرح سے جذب ہو جائے۔ اب چکن کے دو ہن پیٹ پر کھانے کا مائیکروویو پیٹ کر لیں۔ STARTER A-07 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ 15 منٹ کی Beep پر مائیکروویو کے دروازے کو کھولیں، چکن کے دو ہن پیٹ کو پلٹ دیں اور مائیکروویو کا دروازہ بند کر کے اسٹارٹ کا ہٹن دیں۔ اب چکن کے پیسہ کو کھانیں اور سرو کریں۔ گارل گرل چکن تیار ہے۔

## ترتیب

# سنیکس اینڈ بیک

Microwave Oven  
DW-115C-HZ

## صفحہ

18	بوانکلڈ پوٹیوں
19	اسٹیم رائس
20	گرلڈ پکن یئروں
21	تندوری ٹش
22	نان خطاں
23	اسٹنڈ پکن بر گر
24	اگٹش پین کیک
25	چیزی پکن فلے

## ترتیب





## اسٹیم رَس

Serving: 200g

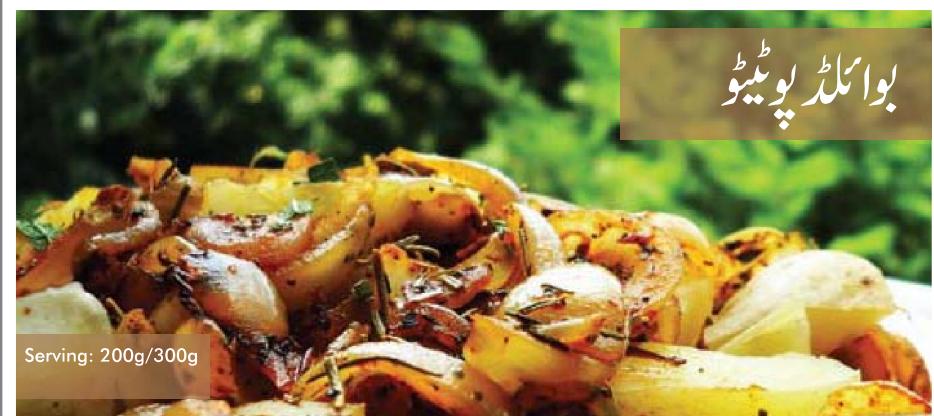
سیلا چاول	200 گرام	چاٹ مصالحہ	200 گرام	آلو	300 گرام
پانی	3 کپ	چاٹے کاچی	چاٹے کاچی	چاٹے کاچی	چاٹے کاچی
تیل	1 کھانے کا مچھی	ہری پیاز (چپڑ)	ہری پیاز (چپڑ)	ہری پیاز (چپڑ)	ہری پیاز (چپڑ)
نمک	چپڑ	ٹماڑ (چپڑ)	ٹماڑ (چپڑ)	ٹماڑ (چپڑ)	ٹماڑ (چپڑ)
چپڑ	1 کھانے کا مچھی	1 عدد	1 عدد	1 عدد	1 عدد

چاولوں کو صاف کر کے ہو کر 2 گھنٹوں کیلئے بھگو دیں۔ پھر ایک مانگرو یو پروف مکنگ باؤل میں پانی، چاول، تیل اور نمک شامل کر دیں۔  
اب باؤل کو مانگرو یو میں رکھ کر Snacks & Bake آپشن پر سیٹ کر کے 10-A پر سیٹ کر دیں۔ اشارٹ کریں اور ناچ پورا ہو جائے تو  
نکال کر چاولوں کو ڈش آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

ڈائیش ریلائبل ہے!

19

سینک اینڈ بیک (A - 10)



## بوائلڈ پوٹیو

Serving: 200g/300g

پاٹ مصالحہ	1 چاٹے کاچی	آلو	300 گرام
ہری پیاز (چپڑ)	1 ڈنڈی	چاٹے کاچی	چاٹے کاچی
ٹماڑ (چپڑ)	1 عدد	ہری پیاز (چپڑ)	ہری پیاز (چپڑ)
پیاز (چپڑ)	1 عدد	ٹماڑ (چپڑ)	ٹماڑ (چپڑ)
لیموں کا رس	2 کھانے کے مچھی	لیموں کا رس	لیموں کا رس
پانی	4 کپ	پانی	پانی

آلووں کے باریک چھوٹے چھوٹے پیزہ کاٹ لیں۔ اب مانگرو یو پروف مکنگ باؤل میں پانی اور آلووں کو ڈال کر Snacks & Bake آپشن پر سیٹ کر دیں۔ اشارٹ کریں اور ناچ پورا ہو جائے تو آلووں کو نکال لیں۔ بچا ہوا پانی ضائع کر دیں۔ اب ایک مکنگ باؤل میں آلو، ہری پیاز، ٹماڑ، پیاز، لیموں کا رس اور پانی شامل کریں اور مکس کر کے چاٹ مصالحہ پھر کر سرو کریں۔

## تَرْكِيب

سینک اینڈ بیک (A - 09)

18

Dawlance



## تندوری فش

Serving: 250g/500g/750g

فیل قلا	فیل قلا	فیل قلا	فیل قلا
لہن پیٹ	لہن پیٹ	لہن پیٹ	لہن پیٹ
2 کمانے کے چی	1 کمانے کے چی	1 کمانے کے چی	1 کمانے کے چی
چائے کا چی	چائے کا چی	چائے کا چی	چائے کا چی
لال مرچ پاؤور	لال مرچ پاؤر	لال مرچ پاؤر	لال مرچ پاؤر
1/2 چائے کا چی			
ہلہی پاؤر	ہلہی پاؤر	ہلہی پاؤر	ہلہی پاؤر
یون کارس	یون کارس	یون کارس	یون کارس
لال گنگ	لال گنگ	لال گنگ	لال گنگ
1/3 چائے کا چی			
تیل	تیل	تیل	تیل
ہب ذائقہ	ہب ذائقہ	ہب ذائقہ	ہب ذائقہ
ہب ذائقہ	ہب ذائقہ	ہب ذائقہ	ہب ذائقہ

## اجزاء

ایک مکنگ باؤل میں تمام جزاء کو چھپی طرح سے شامل کر کے میرہنٹ کرنے کے لئے 1/2 گھنٹہ چھوڑ دیں۔ مانگرو یا وادن کی پلیٹ پر تیل کا لیں اور فلے کو مانگرو یا پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ مانگرو یا وادن کو Snacks & Bake A-13 پر سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ Beep کے بعد فلے کو پلٹ دیں۔ نامک پورا ہو جائے تو ڈش آٹ کر کے سلا دپتہ اور شماڑ سے چھاٹ کریں اور سرو کریں۔

## ترتیب



## گرلڈ چکن سینڈوچ

630 Calories

تعداد	سائنس	پیاز (چپڑ)	مکھن	کچن	1/2 کپ	چکن (بوانکلڈ چپڑ)	ڈبل روٹی
1	1	1	1	1	1	100 گرام	چکن (بوانکلڈ چپڑ)
						150 گرام	موزریلا چیز (کش شدہ)
						کالی مرچ (ٹنی ہوئی) 1/2 چائے کا چی	ٹنکر (چپڑ)
						6 عدد	ٹنکر (چپڑ)

ڈبل روٹی کو تکون کاٹ لیں اور اس پر چھپی طرح سے دونوں طرف کھن کاڈیں۔ اب اس پر چکن، ٹنکر، کالی مرچ، پیاز کاٹ لیں اور آخر میں چیز ڈال کر مانگرو یا پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ مانگرو یا کو Snacks & Bake A-12 پر سیٹ کریں۔ اسٹارٹ کا ہن دبا کیں۔ نامک پورا ہو جائے تو ڈنکاں کر سرو کریں۔

## ترتیب



Serves: 2

## اسٹفڈ چکن برگر

لیٹے بن (یہی مید) 1/2 کپ	اویز (سالاسڈ) 2 عدد
موزریلے پیز (کش شدہ) 1 عدد	ٹماٹر (چوپ) 150 گرام
چکن (بوانڈڈ سالاسڈ) 1 عدد	پیاز (چوپ) 200 گرام
کالی مرچ (گنڈی ہوتی) 1/2 چائے کا چیز	اور بیگن 2 کھانے کے چچے
ٹماٹو کچپ 2 کھانے کے چچے	مکھن 1 کپ

## اجزاء



Serves: 4

## نان خطاٰ

میدہ سوچی 300 گرام	وینیل اسنس 1 چائے کا چیز
مکھن 150 گرام	تیل 2 کھانے کے چچے
انڈے 2 عدد	ڈرائی فروٹ (چوپ) 1/2 کپ
چینی 1 کپ	

لبے والے بیوں کے اوپری حصے کو گلیکیں کی مدد سے خالی کر لیں ٹماٹو کچپ لگائیں۔ اب اس میں چکن کے سلاس، مٹا اور پیاز ڈالیں۔ اور یاگیوں کی بسکٹ کی طرح تکیاں بنالیں۔ اوپر سے ڈرائی فروٹ چھپک دیں۔ مانگرو و یو پرو ف پلیٹ کو مکھن سے گر لیں کریں اور بن کو پلیٹ میں رکھ کر سیٹ کر لیں۔ اب اس Snacks & Bake میں 14-A پر سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ٹھنڈا ڈیکس (پہلے مانگرو و یو اون پری ہیٹ ہو گا)۔ مانگرو و یو اون کی پہلی Beep پر دروازہ کھو لیں اور بن کی پلیٹ مانگرو و یو میں رکھ کر اسٹارٹ کا ٹھنڈا ڈیکس۔ ثانیہ پورا ہو جائے تو ڈش آؤٹ کر کے سرو کریں۔ تو کمال کر جو ایس رکھ دیں۔ ٹھنڈی ہو جائیں تو سرو کریں۔

**نوت:** Beep سے پہلے مانگرو و یو پری ہیٹ ہوتا ہے جو کہ Auto Menu پر سیٹ ہے۔

تیل کا ٹھنڈا ہو جائے تو نان خطاٰ کی ڈو گونڈھ لیں۔ اب اس کی بسکٹ کی طرح تکیاں بنالیں۔ اس کے ساتھ ڈرائی فروٹ چھپک دیں۔ مانگرو و یو پرو ف پلیٹ پر اچھی طرح سے تیل لگا کر نان خطاٰ کی تکیوں کو پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ اب اس Snacks & Bake میں 14-A پر سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ٹھنڈا ڈیکس (پہلے مانگرو و یو اون پری ہیٹ ہو گا)۔ مانگرو و یو اون کی پہلی Beep پر مانگرو و یو کا دروازہ کھو لیں اور نان خطاٰ کی پلیٹ مانگرو و یو میں رکھ کر اسٹارٹ کا ٹھنڈا ڈیکس۔ ثانیہ پورا ہو جائے تو ڈش آؤٹ کر کے سرو کریں۔ تو کمال کر جو ایس رکھ دیں۔ ٹھنڈی ہو جائیں تو سرو کریں۔

**نوت:** Beep سے پہلے مانگرو و یو پری ہیٹ ہوتا ہے جو کہ Auto Menu پر سیٹ ہے۔



Serves: 2

## چیزی چکن فلے

چکن فلے	400 گرام	مکھن	3 کھانے کا جچ	اجزاء
لہن پیٹ	1 کھانے کا جچ	موزریلا چیز (کش شدہ) 150 گرام		
کالی مرچ (گٹھی ہوئی)	1 چاۓ کا جچ	ٹنک	سپ: انتہے	
اویسٹر سس	2 کھانے کے پچھے	پارسلے (پوپڈ)	گارنیچ کیلئے	
لیموں کا رس	2 کھانے کے پچھے			

ایک مائیگر وو یو ڈف مکنگ باؤل میں چکن، لہن پیٹ، کالی مرچ، اویسٹر سس، لیموں کا رس، مکھن، ٹنک ڈال کر مکس کر لیں۔ مائیگر وو یو اون کو Snacks & Bake آپشن پر 17 - A پر سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ہٹن دبا کیں۔ پیپ ہونے کے بعد مائیگر وو یو کو کھول کر باؤل کو اندر کھدیں اور بند کریں۔ اسٹارٹ کا ہٹن دبا کیں۔ ٹائم پورا ہونے سے 4 منٹ پہلے باؤل کو ٹکال کر موزریلا چیز اور پارسلے ڈال دیں اور دوبارہ باؤل کو رکھ کر دروازہ بند کر دیں۔ اسٹارٹ کا ہٹن دبا کیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو ڈش آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

## تُرکیب



Serves: 5-6

## انگلش پین کیک

میدہ	2 کپ	آنگنگ شوگر	1 کپ
انٹے	4 عدد	مکھن	3-4 کھانے کے پچھے
میکنگ پاؤڈر	2 کھانے کے پچھے	شہد	سپ: ضرورت
و نیلا اسنس	1 کھانے کا جچ	ڈرائی فروٹ	سپ: ضرورت
دودھ	4 کھانے کے پچھے	سین فروٹ	سپ: ضرورت

ایک مائیگر جگ میں انٹے، میدہ، میکنگ پاؤڈر، و نیلا اسنس، آنگنگ شوگر اور دو دھن شامل کر کے میکنگ کر لیں اور کیک جیسا گاڑھا ہیٹر تیار کر لیں۔ مائیگر وو یو سیف پلیٹ کو مکھن سے اچھی طرح سے گرلیں کر لیں۔ اب پین کیک کے بیٹر کو ٹھوڑا ٹھوڑا کر کے پلیٹ پر ڈالیں اور 8 چھوٹے پین کیک تیار کر لیں یا ہر چھوٹے کیک کا ٹینچ پھیلایں۔ مائیگر وو یو کو Snacks & Bake آپشن کے 16 - A پر سیٹ کر کے آن کر لیں۔ Beep کے بعد دروازہ کھول کر پلیٹ کو مائیگر وو یو میں ڈالیں اور اسٹارٹ کا ہٹن دبا دیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو پین کیک کو ٹکال کر شہد اور ڈرائی فروٹ ڈالیں۔ سین فروٹ سے گارنیچ کر کے سرو کریں۔

## تُرکیب

# ساؤتھ ایشین

Microwave Oven  
DW-115C-HZ

## صفحہ

28	گاجر اس
29	کمس دال سالن
30	بزری کاسالن
31	چھلی کاسالن
32	ٹھانو سوپ
33	اپائی چکن کڑاہی
34	فروٹ اینڈ ہیٹھیل کری

## ترتیب



## مکس دال سالن



Serves: 4

3 کھانے کے پچھے	موگ دال	100 گرام	گرم صالح پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	تیل
2½ کپ	مصور دال	100 گرام	بلدی پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	پانی
ادک لہسن پیسٹ	1 کھانے کا چیچ	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ	نمک	حسب ذائقہ
ٹماٹر (چوپ)	4 عدد	قصوری میٹھی	1 چائے کا چیچ	غائب زیرہ (گماریلے)	1/2 چائے کا چیچ
پیاز (چوپ)	1 عدد	ہرادھنیا (چوپ)	3 کھانے کے پچھے	غائب لال مرچ (گماریلے)	5-4 عدد

## ترتیب

سب سے پہلے دلوں والوں کو اچھی طرح ڈھونکو کر کھدیں۔ ایک مانگرو ڈوف مکنگ باؤل میں دلوں کو پچھان کر ڈالیں۔ اب اس میں ٹماٹر، لہسن اور کپ کا پیسٹ، پانی، نمک، تیل، بلدی پاؤڈر، گرم صالح پاؤڈر، قصوری میٹھی اور یہاں شامل کریں اور اچھی طرح سے مکنگ کے مکنگ باؤل میں ڈالیں۔ پھر اس میں گاجر، کالی مرچ، زیرہ، پانی، تیل، چکن کیوب، لہسن پیسٹ اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر کے کر کے مانگرو ڈوف مکنگ رکھ دیں۔ مانگرو ڈوف South Asian A-18 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بنن دیا کیں۔ درمیان میں 1 مرتبہ چیچ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر گاجر اس کو ڈش آؤٹ کر لیں۔

## گاجر اس



Serving: 150g

سیالا چاول	150 گرام	ٹاہت زیرہ (گناہوا)	1/3 چائے کا چیچ
گاجر (کیوب)	1/2 کپ	پانی	2 کپ
چکن کیوب	1 عدد	تیل	2 کھانے کے پچھے
لہسن پیسٹ	1 چائے کا چیچ	نمک	حسب ذائقہ
کالی مرچ (ٹھی ہوئی)	1/2 چائے کا چیچ		

## ترتیب

سب سے پہلے چاول کو ڈھونکو کر کھدیں 1 گھنٹے کیلے بھگو کر رکھ دیں۔ اب چاول کو پچھان کر ایک مانگرو ڈوف مکنگ باؤل میں ڈالیں۔ پھر اس میں گاجر، کالی مرچ، زیرہ، پانی، تیل، چکن کیوب، لہسن پیسٹ اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر کے مانگرو ڈوف مکنگ رکھ دیں۔ مانگرو ڈوف South Asian A-18 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بنن دیا کیں۔ درمیان میں 1 مرتبہ چیچ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر گاجر اس کو ڈش آؤٹ کر لیں۔

## مچھلی کا سالن



Serving: 250g

گارنیٹ کیلے	ہر دھنیا	1 چائے کا چیچ	بندی پاؤڈر	250 گرام	فش (بون بس)	1 چائے کا چیچ	بندی پاؤڈر	250 گرام	گرم مصالح پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	بندی پاؤڈر	250 گرام	لال مرچ (گنی ہوئی)	1 کھانے کا چیچ	پاک	200 گرام
دہی		200 گرام			پیاز کا پیسٹ	1 کپ	لہن پیسٹ						ہری مرچ (چوپڈ)	100 گرام	ٹمٹر (چوپڈ)	
					کالی مرچ (گنی ہوئی)	2 1/4 چائے کا چیچ	تیل						ہری پیاز (چوپڈ)	4-6 عدد		
					لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ	نمک						ہری پیاز (چوپڈ)	300 گرام	دہی	3-2 ڈھنڈیاں
					حسب ذائقہ								3 کھانے کے چیچ	تمل	زیرہ (بھٹا، گٹا)	1 چائے کا چیچ

## اجزاء

## ترتیب

سب سے پہلے فرش کو ہو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور اسکے کیوڑے کاٹ لیں۔ اب ایک مانگر ووپر وف مکیک باؤل میں دہی (پھینٹا ہو)، ٹمٹر لال مرچ، ادک لہن، ہری مرچیں، تیل اور نیک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں پاک اور ٹمٹر کو شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مانگر ووپر وف کریں۔ اس کے ساتھ A-21 پروزون کو سیسٹ کر کے اسٹارٹ کا ڈن دبائیں۔ درمیان میں ایک دفعہ چیچ کی مدد سے تمام اجزاء اچھی طرح سے کس کر لیں۔ سبزی کا سان ڈش آؤٹ کریں اور ہری پیاز سے گارنیٹ کر کے سرو کریں۔

ڈائیش ریلائل بے!

31

ساؤٹھ ایشین (A - 21)



Serving: 250g

## سبزی کا سالن

## اجزاء

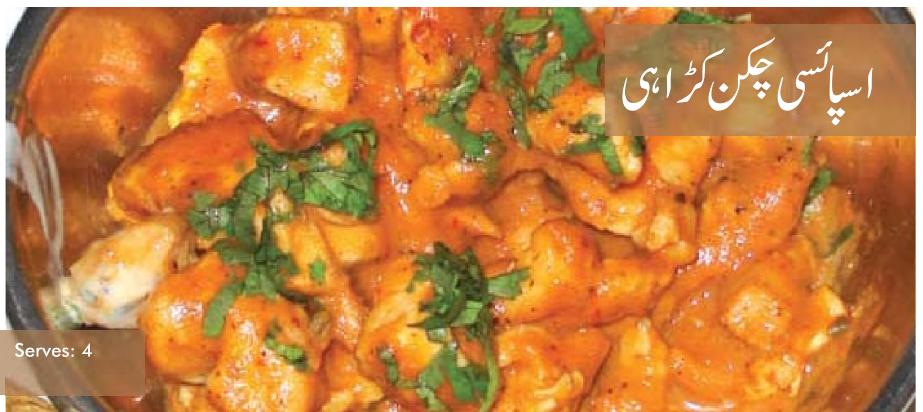
## ترتیب

سب سے پہلے ٹمٹر اور پاک کو چوپ کر لیں۔ پھر ایک مانگر ووپر وف مکیک باؤل میں دہی (پھینٹا ہو)، بھٹا اور ٹمٹر کاٹ دھنیا، ٹمٹر لال مرچ، ادک لہن، ہری مرچیں، تیل اور نیک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں پاک اور ٹمٹر کو شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مانگر ووپر وف کریں۔ اس کے ساتھ A-20 پروزیت کریں۔ وزن سیسٹ کر کے اسٹارٹ کا ڈن دبائیں۔ درمیان میں ایک دفعہ چیچ کی مدد سے تمام اجزاء اچھی طرح سے کس کر لیں۔ سبزی کا سان ڈش آؤٹ کریں اور ہری پیاز سے گارنیٹ کر کے سرو کریں۔

ساؤٹھ ایشین (A - 20)

30

Dawlance



## اسپائسی چکن کڑا، ہی

Serves: 4

چکن (بڑی والا)	800 گرام	لال مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 کھانے کے پچھے اور (باریک سلائس) 1 نچ کا ککڑا
ٹماٹر (چوپ)	5 عدد	کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1 چائے کا چیچ
پانی	1 کپ	ٹابت زیرہ (گٹا ہووا)	1 چائے کا چیچ
گھنی	1/2 کپ	ہری مرچیں (چوپ)	4-5 عدد
نمک	حسب ذائقہ	ٹابت دھنیا (گٹا ہووا)	4-5 عدد
لہسن اور کاپیٹ	2 کھانے کے پچھے	چائے جاوہ تری پاؤڈر	1/2 چائے کا چیچ

## اجناء

سب سے پہلا ایک مانگرو یو پوف مانگ باؤل میں ٹماٹر، ہری مرچیں (چوپ)، لہسن اور کاپیٹ، گٹی لال مرچ، گٹی کالی مرچ، گٹا ہوا زیرہ اور دھنیا، جائیں جاوتے پاؤڈر، پانی، گھنی اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب اس میں چکن شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں اور پانی شامل کریں۔ اب باؤل کو مانگرو یو میں رکھیں اور اسے South Asian آپن پر 23-A پر سیٹ کر کے شارٹ کریں۔ ثانیم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باؤل کو مانگرو یو سے نکالیں اور شاہت ہری مرچیں شامل کر کے کس کریں اور باؤل کو واپس مانگرو یو میں رکھ کر شارٹ کا ہٹن دبا کیں۔ اب اسے نکال لیں اور ڈش آؤٹ کریں۔ اور کے باریک سلائسز سے گارنیچ کر لیں اور سرو کریں۔

## تُرکیب



## ٹماٹو سوپ

Serves: 4

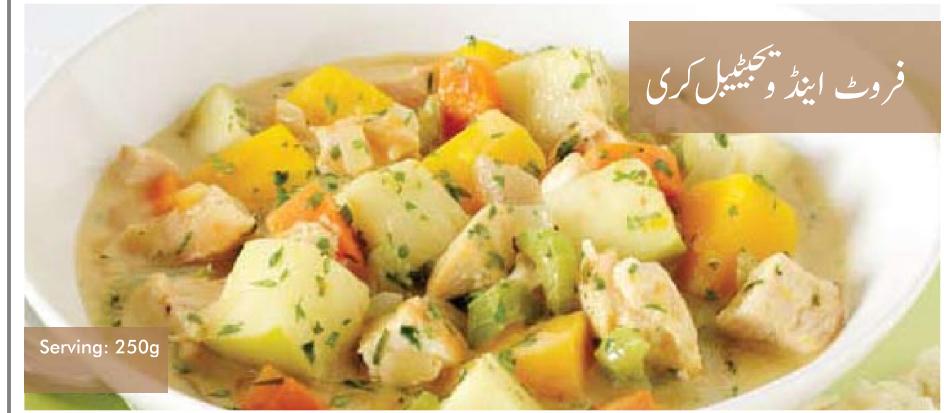
ٹماٹر کریم	4 عدد	اور یگانو	1/3 چائے کا چیچ	نمک
چکن کیوب	2 کھانے کے پچھے	بیپی لیکا/لال مرچ	1/2 چائے کا چیچ	
پاؤڈر	پاؤڈر			
سفید مرچ پاؤڈر	1 عدد			
لہسن پیش	1/2 کپ	1 چائے کا چیچ	مکھن	

## اجناء

## تُرکیب

سب سے پہلے ٹماٹروں کو چھیل کر کان کے چھکے نتاریں۔ اب ان کے بیچ بیچ کر باریک چوپ کر لیں۔ بھرائیک مانگرو یو پوف مانگ باؤل میں چوپ ٹماٹر، چکن کیوب، سفید مرچ پاؤڈر، لہسن پیش، اور یگانو، بیپی لیکا/لال مرچ پاؤڈر، پانی اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو مانگرو یو میں ڈالیں۔ آپن پر 22-A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور شاہت کر دیں۔ درمیان میں چیچ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ اب باؤل کو ٹماٹو سوپ کو میلنڈر جگ میں ڈالیں، کریم اور مکھن شامل کریں اور اسموٹھ میلنڈر کر لیں۔ اب اسے باؤل میں نکالیں اور سرو کریں۔

## فروٹ اینڈ ٹھیکنیل کری



انگور	50 گرام
آلو (کپور)	100 گرام
ٹائپ دھنیا (گلابی)	1 چائے کا چینی
دی	200 گرام
لہن پیٹ	1 چائے کا چینی
سیب (کیوبز)	100 گرام
لیموں کا رس	1 چائے کا چینی
ٹیل	5-6 عدد
لال مرچ پاؤڈر	4 عدد
ہری مرچیں (چوپ)	1 کھانے کا چینی
حسب ذائقہ	2-3 کھانے کے چھپے نہ کہ
گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چینی
سونف پاؤڈر	1 چائے کا چینی

## اجزاء

## ترتیب

سب سے پہلے انگور، آلو اور سیب کے کپور کاٹ لیں۔ اب ایک میکروویو پروف میکنگ باؤل میں دی اور تمام مصالحوں کو شامل کریں اور اچھی طرح مکس کر لیں۔ اب اس میں سبزیاں اور فروٹ شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے آپن پر A-24 آپن پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو ہکال کر کری کو اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے دش آؤٹ کر لیں۔ لیموں کے رس اور چوپ ہری مرچوں سے گاریشٹ کریں اور سرو کریں۔

# ویجیٹیبل اینڈ ڈائس

Microwave Oven  
DW-115C-HZ

## صفحہ

## ترتیب

38	ڈرائی چٹ پی ہنری
39	ناریل چاول
40	چٹ پی راکس
41	اسنیقٹ مانوڑ
42	شاہی کھیر
43	چاولوں کی کھیر
44	آلو کے کلیٹس





## ناریل چاول

Serving: 150g

بائستی چاول	100 گرام	رائی دانہ
فریش ناریل (کش شدہ)	50 گرام	کری پتہ
6-8 عدد		
ادک لہن پیٹ	1 چائے کا چیز	تیل
3 کھانے کے چچے		
املی کا پیٹ	2 کھانے کے چچے	پانی
1 1/2 کپ		
لال مرچ (گئی ہوئی)	1 چائے کا چیز	نمک
حسب ذائقہ		

## اجزاء



## ڈرائی چٹ پٹی سبزی

Serving: 250g / 500g

پھول گوگھی	100 گرام	ہری مرچیں (چوپ)	3 عدد	ٹانپت دھنیا (ٹانا ہوا)	1 چائے کا چیز
گاجر (کیوڑہ)	100 گرام	ہرادھنیا (چوپ)	2 کھانے کے چچے	زیریہ (گلہا ہوا)	1/1 چائے کا چیز
آلو (کیوڑہ)	50/100 گرام	ادک لہن پیٹ	1/2 کھانے کا چیز	بلدی پاکڑ	1 چائے کا چیز
ٹماٹر (چوپ)	2 عدد	املی کا پیٹ	1/2 کپ	نیل	3 کھانے کے چچے
بیاز (چوپ)	1/2 عدد	لال مرچ (گئی ہوئی)	1/2 کپ	نمک	1/1 کھانے کا چیز

## اجزاء

سب سے پہلے چاولوں کو اچھی طرح سے دھو کر 30 منٹ کیلئے بھگکر رکھ دیں۔ اب چاولوں کا پانی چھان کر اسے ایک مانگیرو یو پرف مکنگ باول میں ڈالیں۔ پھر اس میں ادک لہن پیٹ، املی کا پیٹ، ٹانپت دھنیا، گاجر، بھنڈی، املی کا پیٹ، ٹماٹر، بیاز، ہری مرچیں، ادک لہن پیٹ، گئی ہوئی لال مرچ، ٹانپت دھنیا، گلہا ہوا زیریہ، بلدی پاکڑ، نیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باول کو مانگیرو یو میں رکھ دیں۔ A-25 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ دریمان میں چیز کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کرتے رہیں۔ اب باول کو نکال لیں اور رہش آؤٹ کر لیں۔ ہر دھنیا سے گاریشنا کر لیں اور سر کر لیں۔

## ترتیب

## اسٹنڈ ٹماٹو



Serving: 250g / 500g

حُبِّ ذاتِه	نیک	نیک (خت و لے)	6 عدد	حُبِّ ذاتِه	نیک	نیک (خت و لے)	4 عدد
100 گرام	مٹر	50 گرام	مٹر	100 گرام	شمرخ (چوپ)	50 گرام	شمرخ (چوپ)
100 گرام	شمرخ (چوپ)	50 گرام	شمرخ (چوپ)	100 گرام	مٹر	50 گرام	مٹر
2 عدد	انڈا	1 عدد	انڈا	2 عدد	چیز اسکواڑ	1 عدد	چیز اسکواڑ
2 عدد	چیز اسکواڑ	1 عدد	چیز اسکواڑ	1 1/2 چائے کا چیچ	کالی مرچ (ٹوٹی)	1 چائے کا چیچ	کالی مرچ (ٹوٹی)
2 عدد	کالی مرچ (ٹوٹی)	1 چائے کا چیچ	کالی مرچ (ٹوٹی)	2 کھانے کا چیچ	تیل	3 کھانے کے چیچ	3 کھانے کے چیچ
تیل	کالی مرچ (ٹوٹی)	تیل	کالی مرچ (ٹوٹی)	2 کھانے کا چیچ	پانی	1 کپ	ہر ادھیا (چوپ)

## تَرْكِيب

سب سے پہلے ٹماٹروں کا اوپری حصہ کاٹ کر اندر سے بیچ ہکال لیں اور ٹماٹروں کو خالی کر لیں۔ ایک مکنگ باؤل میں انڈا پھینٹ لیں۔ پھر اس میں چیز اسکواڑ چوپ کر کے شامل کر کے جو پہلے مرچ، مٹر، کالی مرچ اور نیک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر کے ایک کچھ رہنالیں۔ اب اس کچھ کو ٹماٹروں میں پھر لیں اور اوپری حصہ والی جوڑ دیں۔ (چیز تو لو تھی پک کی مدد سے بند کر دیں۔) ٹماٹروں کو انہی سے برٹنگ کر کے مانگرو یو یو دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو ہکال کر چیچ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب رأس میں چوپ ہر ادھیا شامل کر کے کس کر لیں اور گرام سرو کریں۔

ڈاؤلینس ریلاشپز ہے!

41

وِکَھِیلِ اینڈ رَس (A - 28)

## چٹ پٹے رَس



Serving: 150g

بائیتی چاول	100 گرام	1 چائے کا چیچ	ہر ادھیا (چوپ)	1/2 گڈی
رائی دانہ	گڑھ	1 کھانے کا چیچ		
کڑی پتہ	10 - 8 عدد	3 کھانے کے چیچ		
ہری مرچیں (چوپ)	6 - 5 عدد	1 کپ		
املی کا پیسٹ	1/2 کپ	ہنک	ہنک	ہنک

## اجْزَاء

## تَرْكِيب

سب سے پہلے چاول کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور 30 منٹ کیلئے بھگو دیں۔ اب چاولوں کو اچھی طرح سے چھان لیں اور ایک مانگرو یو یو چوپ مکنگ باؤل میں چاول، رائی دانہ، کڑی پتہ، ہری مرچیں، املی کا پیسٹ، سوکھی میتھی، گڑھ، تیل، پانی اور تہک شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر کے مانگرو یو یو اون میں رکھ دیں۔ A-27 Vegetable and Rice پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کر کے شارٹ کاٹنے دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو ہکال کر چیچ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب رأس میں چوپ ہر ادھیا شامل کر کے کس کر لیں اور ڈش آؤٹ کر لیں۔

وِکَھِیلِ اینڈ رَس (A - 27)

40

D Dawlance



## چاولوں کی کھیر

Serves: 4

اجزاء	Quantity	Unit	Notes
دودھ	1/2 کلو	کیوڑہ ایسنس	چند قطرے
باہمی چاول	5 کھانے کے چھے	بادام، پستہ	
کھویا	1/2 کپ		
چینی	1/2 کپ		
الاچھی پاؤڑ	1/2 چائے کا چیج		

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر 45-30 منٹ کے لئے بھگلیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر جگ میں ڈال کر پیش کریں۔ ایک مانیکر ووپر دف مکنگ باڈل میں دودھ، پسے ہوئے چاول، کھویا، چینی، والاچھی پاؤڑ، کیوڑہ ایسنس ڈال کر اچھی طرح سے مکر لیں۔ اب باڈل کو مانیکر ووپر میں رکھیں۔ Vegetable And Rice A-30 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باڈل کو نکال کر چیچھی کی مدد سے کھیر کو اچھی طرح مکس کریں۔ اب باڈل کو نکال کر کھیر کو ڈوٹ کر دیں۔ بادام پستہ چوپ کر کے گارنیش کر لیں۔ چاہیں تو کھویا سے بھی گارنیش کریں اور سرو کریں۔

ڈاؤلینس ریلائپل - بی!

43

وٹکھیل اینڈ ریس (A - 30)



## شاہی کھیر

Serves: 4

اجزاء	Quantity	Unit	Notes
دودھ	1/2 کلو	کیوڑہ ایسنس	چند قطرے
باہمی چاول	5 کھانے کے چھے	کابج	1 کپ
کھویا	100 گرام	زعفران	1 پنچی
چینی	1/2 کپ	چاندی کے ورق	حسب ضرورت
الاچھی پاؤڑ	1/2 چائے کا چیج		

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر 45-30 منٹ کے لئے بھگلیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر جگ میں ڈال کر پیش کریں۔ ایک مانیکر ووپر دف مکنگ باڈل میں دودھ، پسے ہوئے چاول، 1/2 کپ کابج (چپڑا)، زعفران، چینی، والاچھی پاؤڑ، دوڑاں کر اچھی طرح سے مکر لیں۔ اب باڈل کو مانیکر ووپر میں رکھیں۔ Vegetable And Rice A-29 پر سیٹ کریں اور وزن سیٹ کر کے اسٹارٹ کاٹن دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باڈل کو نکال کر چیچھی کی مدد سے اچھی طرح سے کھیر کو مکس کریں۔ نامچ پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے کھیر کے باڈل کو باج رکا لیں اور اس میں کیوڑہ ایسنس اور کھویا (اتھ سے مسل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے باڈل کو دھو بارہ مانیکر ووپر میں رکھ کر اسٹارٹ کاٹن دیں۔ اب باڈل کو نکال کر کھیر کو ڈوٹ کر دیں۔ کا جاور چاندی کے ورق سے گارش کریں اور سرو کریں۔

وٹکھیل اینڈ ریس (A - 29)

42

D Dawlance

# آلودیاں



Serves: 12

## اجزاء

آلود (پوائل)	200 گرام	کالی مرچ (ٹنی ہوئی)	1 چائے کا چیچ
انٹا	1 عدد	ہرادھنیا (چوپڑ)	1/2 گلدی
بریل کرمز	4 کھانے کے چچے	ہری مرچیں (چوپڑ)	3 عدد
لال مرچ (ٹنی ہوئی)	2 چائے کے چچے	تیل	2 کھانے کے چچے
بلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیچ	نمک	حسب ذائقہ

سب سے پہلے ایک مکانگ باؤل میں یو اکیل آلوؤں کو میش کر لیں اور اس میں تمام اجزاء اُدال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر ان کی تکمیل بنائیں۔ آنکھ سے برٹنک کریں اور ٹکیوں کو مانگیزو یا کی پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ Vegetable And Rice A-31 پر سیٹ کریں، وزن سیٹ کریں اور اس اسٹرکٹ کا ٹنن دبا کیں۔ اب آلوؤں کے کباب کو نکال کر گرم گرم سرو کریں۔

## ترتیب

# مکھنی ڈشز

Microwave Oven  
DW-115C-HZ

## صفحہ

48	مٹر پیپر
49	مٹن کری
50	دیکھنیل ود بڑ
51	چیز اسکواڑ و دہر ساس
52	دیکھنیل تو رہ
53	چٹ پٹا چیز مصالح
54	زردہ زعفرانی

## ترتیب





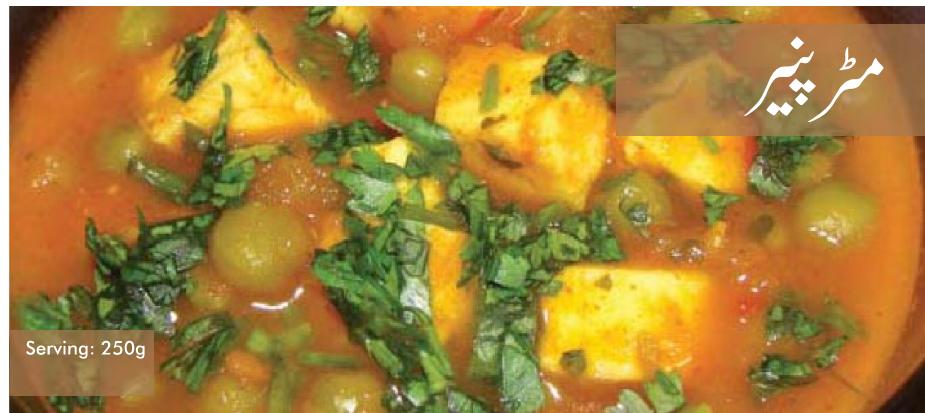
Serving: 500g

## مٹن کری

مٹن	500 گرام	زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	1 چائے کا چیچ	ہرادھنیا (چوپ)	1/2 گلڈی
دہی (پھینٹا ہوا)	250 گرام	گرم صالہ پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	3 کھانے کے چچے	بلدی پاؤڈر	200 گرام
نمک		بلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیچ	تیل	دھنیا پاؤڈر	100 گرام
چیٹا پیسٹ	1/2 گپ	بلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیچ	3 چائے کا چیچ	کالی مرچ (کیون)	1/2 عدد
اورک لہن میٹ	1 کھانے کا چیچ	تیل	3 کھانے کے چچے	کالی مرچ (کی ہوئی) 1/2 چائے کا چیچ	پیاز (چوپ)	ادرک لہن کا میٹ
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ	پانی	پانی	زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	Lal Mirch (کی ہوئی) 1 چائے کا چیچ
	1 گپ					بلدی پاؤڈر (چوپ)

## اجنڑاء

سب سے پہلے مٹن کو پیسٹ کا میٹ کر کر 2-3 گھنٹوں کیلئے چھوڑ دیں۔ اب ایک مائکرو یو پروف میکنگ باول میں دہی ڈالیں اور پھر اس میں لال مرچ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، گرم صالہ پاؤڈر، بلدی پاؤڈر، اورک لہن کا میٹ، تیل، پانی اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اس آمیز میں مٹن کو شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے مائکرو یو میں کھین۔ مائکرو یو کے A-33 میں Makhni Dishes پر سیٹ کر کے دن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بلن دا کمیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باول کو نکال کر چیچ کی مدد سے اچھی طرح مکس کریں۔ اب باول کو مائکرو یو سے نکال کر مٹن کریں ڈش آوٹ کر لیں اور اوپر سے ہرادھنیا سے گارنیش کر کے سرو کریں۔



Serving: 250g

## مٹر پنیر

مٹر	200 گرام	لال مرچ (کی ہوئی) 1 چائے کا چیچ	1 چائے کا چیچ	ہرادھنیا (چوپ)	1/2 گلڈی
دہی	200 گرام	بلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیچ	تیل	بلدی پاؤڈر
کائچ چیز (کیون)	100 گرام	دھنیا پاؤڈر	1/2 چائے کا چیچ	نمک	دھنیا پاؤڈر
پیاز (چوپ)	1/2 عدد	کالی مرچ (کی ہوئی) 1/2 چائے کا چیچ	کالی مرچ (کی ہوئی) 1/2 چائے کا چیچ	زیرہ پاؤڈر	زیرہ پاؤڈر
ادرک لہن کا میٹ		1 چائے کا چیچ	1 چائے کا چیچ		

## تکیب

سب سے پہلے ایک مائکرو یو پروف میکنگ باول میں دہی کو یہیٹ لیں اور اس میں بیانز، اورک لہن کا میٹ، لال مرچ (کی ہوئی)، دھنیا پاؤڈر، بلدی پاؤڈر، کالی مرچ (کی ہوئی)، زیرہ پاؤڈر، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں اور آخر میں میٹ شامل کر دیں۔ اب باول کو مائکرو یو میں رکھ کر A-32 میں Makhni Dishes پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں چیچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر دیں۔ 2 منٹ پہلے باول کو نکال کر اس میں کائچ چیز کے کیوں شامل کریں اور باول کو دوبارہ مائکرو یو میں رکھ دیں اور اسٹارٹ کا بلن دا کمیں۔ ناخم پورا ہو جائے تو باول کو نکال کر مٹر پنیر کو ڈش آوٹ کر لیں۔ ہرادھنیا سے گارنیش کریں اور سرو کریں۔

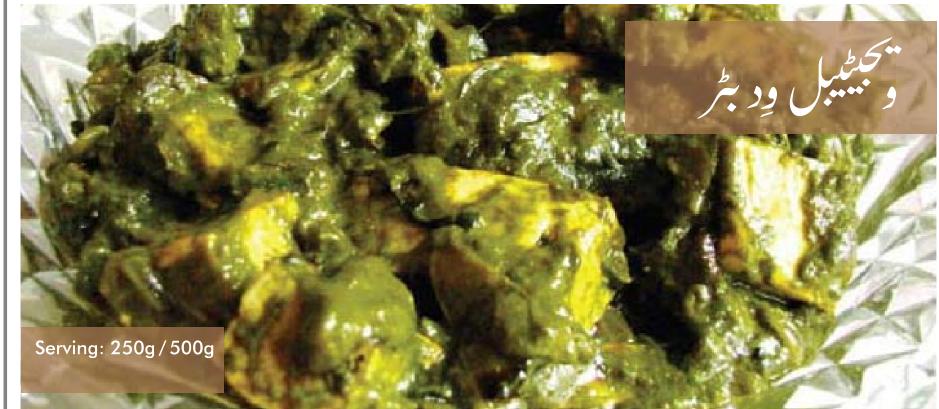


## چیز اسکوائر و ڈبٹر سس

Serving: 250g

کاٹھ چیز (کیوڑ)	150 گرام	گرم مصالح پاؤڈر	1/2 چائے کا چیچ
دہی (پھینٹا ہوا)	1/2 پاؤ	کھن	2 کھانے کے پچھے
اورک لہسن پیٹ	1 چائے کا چیچ	تیل	3 کھانے کے پچھے
ہب ڈاکٹہ	1/2 چائے کا چیچ	نمک	
بلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیچ		
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ		

## اجزاء



## و ڈبٹر سس

Serving: 250g / 500g

آلو (کیوڑ)	100 گرام	بلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیچ
پالک	100 گرام	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ
پیاز	1 عدد	گرم مصالح پاؤڈر	1/2 چائے کا چیچ
دہی (پھینٹا ہوا)	1/2 پاؤ	کھن	4 کھانے کے پچھے
اورک لہسن پیٹ	1 چائے کا چیچ	تیل	3 کھانے کے پچھے

## اجزاء

## ترتیب

سب سے پہلے کاٹھ چیز کے کیوڑ کاٹ لیں اور دہی کو چھپی طرح سے چھینت لیں۔ ایک مانیکر وو یو پروف مکنگ باؤل میں پھینٹا ہوادی، اور کل پہن پیٹ، بلدی پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، گرم مصالح پاؤڈر، کھن، تیل اور نمک شامل کریں اور چھپی طرح سے مکس کر لیں۔ ایک مانیکر وو یو میں رکھیں۔ پھر مانیکر وو یو کے A-35 پر پیٹ کر کے اسٹارٹ کاٹن دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چھپ کی مدد سے چھپی طرح سے مکس کر لیں۔ آخر میں 2 منٹ پہلے مانیکر وو یو سے باؤل کو نکالیں اور اس میں باقی 2 کھانے کے پچھے کھن شامل کریں۔ باؤل کو دوپن مانیکر وو یو میں رکھیں اور دروازہ بند کر کے اسٹارٹ کاٹن دیں۔ پھر باؤل کو نکالیں اور سرو کریں۔

سب سے پہلے آلو کے کیوڑ کاٹیں، پالک چوپ کریں اور دہی کو چھپی طرح سے چھینت لیں۔ ایک مانیکر وو یو پروف مکنگ باؤل میں پھینٹا ہوا دہی، اور کل پہن پیٹ، بلدی پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، گرم مصالح پاؤڈر، 2 کھانے کے پچھے کھن، تیل اور نمک شامل کریں اور چھپی طرح سے مکس کر لیں۔ باؤل کو مانیکر وو یو میں رکھ کر Makhni Dishes A-34 پر پیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چھپ کی مدد سے چھپی طرح سے مکس کر لیں۔ آخر میں 2 منٹ پہلے مانیکر وو یو کا دروازہ کھولیں اور باؤل کو نکالیں اور اس میں باقی 2 کھانے کے پچھے کھن شامل کریں۔ باؤل کو دوپن مانیکر وو یو میں رکھیں اور سرو کریں۔ اب باؤل کو نکالیں اور سرو کریں۔

## چٹ پٹا چیز مصالح



Serving: 250g

کاٹچ چیز (کیوں)	1 چاۓ کا چیچ	بلدی پاؤڈر	150 گرام	ہر ا حصہ (چوپ پڑ)	1/2 گلڈی
دہی (چیننا ہوا)	1/2 کپ	دھنیا پاؤڈر	1 چاۓ کا چیچ	پانی	4 کھانے کے چھے
پیاز (چوپ پڑ)	1 عدد	رائی دانہ	1/2 چاۓ کا چیچ	تیل	3 کھانے کے چھے
اورک لہن پیٹ	1 چاۓ کا چیچ	سفید زیرہ (گلہ ہوا)	1/2 چاۓ کا چیچ	نمک	حسب دانہ
لال مرچ (ٹٹی ہوئی)	1 کھانے کا چیچ	کالی مرچ (ٹٹی ہوئی)	1/2 چاۓ کا چیچ		

## اجزاء

سب سے پہلے ایک مانگر وو یو پوف مکنگ باؤل میں دہی (چیننا ہوا)، پیاز، اورک لہن پیٹ، لال مرچ ٹٹی ہوئی، بلدی پاؤڈر، سلکا ہوا زیرہ، ٹٹی ہوئی کالی مرچ، رائی دانہ، پانی، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں اور باؤل کو مانگر وو یو میں رکھیں اور مکھنی Dishes A-37 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں چیچ چلاتے رہیں۔ آخری 2 منٹ پہلے باؤل کر کریں۔ میں کاٹچ چیز کے کیوں نہ ایسیں، کس کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ پھر باؤل کو کھال کر چیز مصالح کو دش آؤٹ کر لیں اور ہر ا حصہ سے گارنیش کر کے سرو کریں۔

ڈاؤنپس دیلائبل ہے!

53

مکھنی ڈشر (A - 37)



Serving: 250g

مژ ہری چھلیاں (کیوں)	50 گرام	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ	چھوپی الائچی	1 کھانے کا چیچ	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ	چھوپی الائچی	1 کھانے کا چیچ	پانی	5-6 عدد
آلو (کیوں)	100 گرام	بلدی پاؤڈر	1/2 کپ	اورک لہن پیٹ	اورک لہن پیٹ	بلدی پاؤڈر	1/2 کپ	اورک لہن پیٹ	اورک لہن پیٹ	گنگی	4 کھانے کے چھے
دہی (چیننا ہوا)	200 گرام	دہنی	لونگ	نمک	نمک	دہنی	لونگ	نمک	لونگ	دارچینی	3-4 عدد
بیاز (براؤن)	1 عدد	دارچینی	2-3 ڈنڈیاں			دارچینی	1 عدد				

سب سے پہلے ایک مانگر وو یو پوف مکنگ باؤل میں دہی (چیننا ہوا) اور اس میں تمام مصالحوں کو شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں گنگی، نمک اور پانی ملائیں اور پھر آخر میں تمام سبزیاں شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مانگر وو یو میں رکھ کر کر قورمہ میں براؤن بیاز کو پیس کر شامل کر کے پھر وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ نامم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باؤل کو کھال کر قورمہ میں براؤن بیاز کو پیس کر شامل کر کے پھر وزن سیٹ کریں اور کھل کر اسٹارٹ کا بیٹن دادیں۔ پسند کے بعد قورمہ کو دش آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

## تُرکیب

مکھنی ڈشر (A - 36)

52

Dawlance

## زردہ زعفرانی



Serving: 150g

سیلا چاول	1 کپ	لوبنگ	4-5 عدد
کھوپیا	1/2 پاٹا	زردے گارنگ	1 چکنی
کیوڑہ اسنس	1 کپ	پانی	پانی
میوے	100 گرام	گھنی	کھانے کے چچے
چینی	8 کھانے کے چچے		

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور چاولوں کو 1 گھنٹہ کیلئے بھگو دیں۔ ایک مانیکرو یو پرف مکنگ باڑل میں چاول، پانی، چینی، گھنی اور لوبنگ ڈال کر اچھی طرح سے مکس کریں۔ باڑل کو مانیکرو یو میں رکھیں اور Makhni Dishes A-38 پر پریٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ نامم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باڑل کو کھانیں، کیوڑہ اسنس اور کھوپیا (ہاتھ سے مسل کر) شامل کریں اور باڑل کو والپس مانیکرو یو میں رکھ کر اسٹارٹ کر دیں۔ زردے کوڈش آٹھ کر کے میوے سے گارنیٹ کریں اور سرو کریں۔

## ترتیب

# ڈیسی ڈشز

Microwave Oven  
DW-115C-HZ

## صفحہ

58

## ترتیب

مکنی کا دلیہ

59

میٹھی آرٹی

60

بیف کے کباب

61

ٹھرندی



## مینی کٹھی



Serves: 4

## اجزاء

گھار کیے اجزاء:	گرم صالح پاؤڈر	2/1 چائے کاچھ
کھادی	250 گرام	1/2 چائے کاچھ
	دھنیا پاؤڈر	لال مرچ (ٹابت)
4-5 عدد	1/2 کپ	کڑی پتہ
پیاز (سلاس)	پانی	1/2 عدد
5 عدد	پانی	1/2 کپ
لہن (ٹلاہو)	ٹیل	1 کھانے کاچھ
3 کھانے کے پچھے	ٹیل	لال مرچ پاؤڈر
1/2 چائے کاچھ	ٹابت زیرہ	1 کھانے کاچھ
حسب ذات	ہند	ہندی پاؤڈر
	ہند	1/2 چائے کاچھ

## ترتیب

سب سے پہلا ایک مانیکر و یو پروف میگ باؤل میں کھادی اور پانی اچھی طرح سے مکس کر کے ایگ بیٹھ کی مدد سے بھینٹ لیں۔ اب اس میں میں شام کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں۔ پھر اس میں ال مرچ پاؤڈر، ہندی پاؤڈر، گرم صالح پاؤڈر، پیاز، پانی، ٹیل اور زیرہ شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو مانیکر و یو میں ڈالیں۔Desi Dishes A-39 پر سیٹ کریں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔Desi Dishes A-40 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو مکنی کے دلیلیہ کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔

## مکنی کادلیہ



Serving: 250g

## اجزاء

مکنی کادلیہ	100 گرام
پانی	3 1/2 کپ
براؤن بیاز	1/2 کپ
لہن (ٹلاہو)	2-3 جوئے

## ترتیب

سب سے پہلا کمکی کے دلیلیہ کو اچھی طرح سے ڈھونکر صاف کر لیں۔ پھر دلیلیہ کو 1 گھنٹہ کیلے 3 کپ پانی میں بھکو کر رکھ دیں۔ اب دلیلیہ کو ایک مانیکر و یو پروف مکنگ باؤل میں پانی سیت ڈالیں اور ساتھ ہی اسکے کمکی کے دلیلیہ کو بھکو کر رکھ دیں۔ پھر باؤل کو مانیکر و یو میں رکھیں۔Desi Dishes A-39 پر سیٹ کر دیں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔Desi Dishes A-40 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو مکنی کے دلیلیہ کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔

## شکر قندی



Serves: 2

اجزاء  
شکر قندی 200 گرام  
تیل 3 کھانے کے پچھے  
چات مصالحہ حب ضورت

## تُرکیب

شکر قندی کو ہو کر صاف کر کے اس پر تیل لگائیں۔ اب اسے مائیکروویو پلیٹ پر رکھیں اور Desi Dishes آپشن پر جا کر A-42 سیٹ کریں  
اور اس اسٹریٹ کا بہن دیں۔ تمام پورا ہو جائے تو تکالیں اور چھالاک اُتار کر قٹیاں کاٹ لیں۔ چات مصالحہ چڑک کر سرو کریں۔

## بیف کے کباب



Serves: 4

بیف (انڈرگریڈ، قیمہ)	250 گرام	لال مرچ (گٹی ہوئی)	1 کھانے کا چیق
انڈا	1 عدد	زیرہ پاؤڈر	1/2 چانے کا چیق
اور کلہن کا پیسہ	1 کھانے کا چیق	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چانے کا چیق
بریوکر میز	5 کھانے کے پچھے	کامل مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چانے کا چیق
ہرادھیا (چوپ)	1/2 گذی	تیل	4 کھانے کے پچھے

## اجزاء

سب سے پہلے ایک مکسگ باول میں تمام اجزاء اور مصالحوں کو شامل کریں اور چبی طرح سے مکس کریں۔ اب دونوں ہاتھوں پر آکل لگائیں اور  
بیف کی تکیاں بنائیں۔ ایک مائیکروویو کی پلیٹ پر آکل لگائیں اور اس پر کیاں سیٹ کر دیں۔ Desi Dishes آپشن پر جا کر A-41 سیٹ کریں۔  
وزن سیٹ کریں اور اس اسٹریٹ کا بہن دیں۔ تمام پورا ہو جائے تو بیف کے کباب کو ڈش آٹ کر لیں اور سرو کریں۔

## تُرکیب

# کری اینڈ دال

Microwave Oven  
DW-115C-HZ

## صفحہ

64	رائی چکن
65	کریم پارکن
66	بنگالی شکری
67	چنادال و دناریل
68	فشن کری و دمٹ
69	لال چٹنی
70	کھٹی دال

## ترتیب





## کریم پراؤنر

Serving: 250g / 500g

4 کھانے کے پچھے	پاؤ نز	500 گرام	تبل	3 کھانے کے پچھے	پاؤ نز	250 گرام
حسب ڈاکٹر	نہیں	200 گرام	دی	حسب ڈاکٹر	نہیں	100 گرام
4 کھانے کے پچھے	کریم		کریم	3 کھانے کے پچھے	لیسن پیپس	
	لہن پیپس			2 چائے کے پچھے	الل مرچ پاؤ دز	
3 چائے کے پچھے				1 کھانے کا چیچ	زیر پاؤ دز	
لہن پیپس				1/2 چائے کا چیچ	کامل مرچ (گنگوہی)	
1 کھانے کا چیچ				1/2 چائے کا چیچ	کامل مرچ (گنگوہی)	
لال مرچ پاؤ دز						
زیر پاؤ دز						
کامل مرچ (گنگوہی)						

## جَنَاحَةُ

سب سے پہلے پر اوزن کو ہو کر صاف کر لیں۔ ایک مانگیر و یو یو پر مکنگ باول میں دھنی کو چینت لیں اور اس میں پر اوزن، لہن پیٹ، لال مرچ پاؤز، زیری پاؤز، کالم مرچ، جیل اور تک شاہل کریں اور اچھی طرح سکس کر لیں۔ باول کو مانگیر و یو میں رکھیں Curry & Daal، A-44 پرست کر کے وزن پیٹ کریں اور سارا سار کاٹھن دا سکیں۔ درمیان میں بھی کی مدد سے ایک مرہتہ اچھی طرح سے سکس کریں۔ آخر میں 2 منٹ پہلے باول کو بیٹھاں کر کر یہ مٹھاں کریں اور مکس کر کے دوبارہ مانگیر و یو میں رکھ دیں۔ نائم پورا ہو جائے تو باول کو مانگیر و یو سے نکال کر کر بینی پر اوزن کو سرو کریں۔

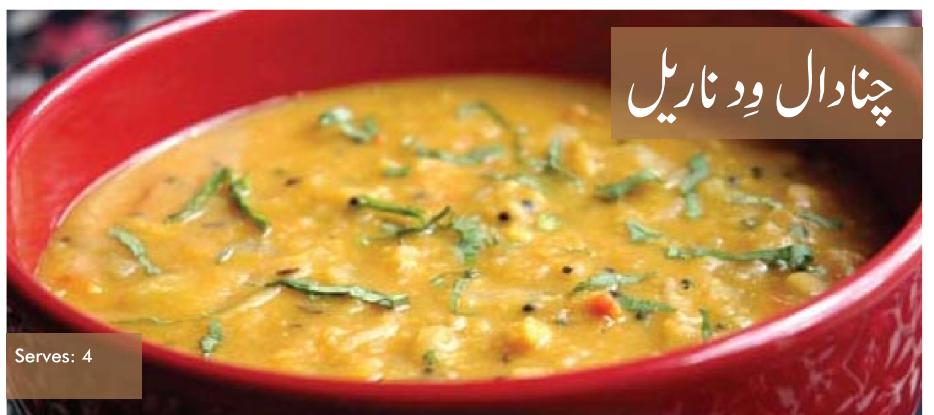


## رائی چکن

Serving: 250g / 500g

## اجزاء

سب سے پہلے ایک سائیکل وو یو پروف مکنیک باؤل میں دہنی کو اچھی طرح سے پھیٹ لیں، پھر اس میں چکن، رائی (مشہد) پیٹ، اور کلہنس پیٹ، لال مرچ پا ڈھن، بھلی پا ڈھن، وھیپا ڈھن، گرم مصالحہ پا ڈھن، رکھ، گرم مصالحہ پا ڈھن، پیاز، تبلی اور تک شامل کر لیں اسی اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اسے مائیکن وو یو میں چکن اور Curry & Daal A-43 پیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کریں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو مائیکن وو یو سے باہر نکال کر اچھی طرح سے کس کریں۔ غامم پورا ہو جائے تو باؤل کو نکال کر رائی چکن کو ڈش آٹھ کر لیں۔ ہری مرچ چوپ اور ہر ڈھنیا سے کار پیٹ کریں اور سر کر لیں۔



## چنادال وِد ناریل

Serves: 4

بھارہنے کیلئے:	چنے کی دال	250 گرام	کامل مرچ (ٹوٹ ہوئی)	1 چائے کا چیچ
1 چائے کا چیچ	فریش کھوپر (کش شدہ)	100 گرام	گرم مصالح پاؤڈر	1 چائے کا چیچ
ناتہت زیرہ	اور کھن (چوپ)	1 کھانے کا چیچ	پانی	3 کپ
3-4 عدد	کڑی پیچہ	پانی	تیل	3 کھانے کے پچھے
	بلدی پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	لیموں کا رس	1 کھانے کا چیچ
	لال مرچ پاؤڈر	تیل	لیموں کا رس	1 کھانے کے پچھے
	حسب ذائقہ	نیک	ہلی کا پیش	1 کھانے کا چیچ

## اجزاء

سب سے پہلے چنے کی دال کو ہو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں۔ اب اسے پانی میں بھگوکر 2 گھنٹوں کیلئے چھوڑو۔ اسے چھان کر ایک مائیگرویو پر مکنگ باہل میں فش کے پیہر، اور کھن پیش، دہن، پیاز، پوف مکنگ باہل میں ڈالیں اور اس میں فریش کھوپر، اور کھن، بلدی پاؤڈر، گھنی ہوئی لال مرچ اور کالی مرچ، گرم مصالح پاؤڈر، پانی، تیل اور مکنگ شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باہل کو مائیگرویو میں رکھیں۔ آپشن پر Curry and Daal A-45 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اس اسٹریٹ کا ہٹن دیائیں۔ درمیان میں 1 مریچ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ اب باہل کو کال لیں اور فرش کریں۔ ہادھیا اور لیموں کے رس سے گارنیش نگ کریں اور سرو کریں۔

## تکمیل



## بنگالی فش کری

فش (بون لیس)	250 گرام	بلدی پاؤڈر	2 چائے کا چیچ	ہرادھنیا (چوپ)	1/2 گندی
اور کھن پیش	1 کھانے کا چیچ	گرم مصالح پاؤڈر	1/2 چائے کا چیچ	پانی	1/2 کپ
دہن (پیٹھنا ہوا)	100 گرام	اجوان (گلاب ہوا)	1/3 چائے کا چیچ	تیل	3 کھانے کے پچھے
پیاز (چوپ)	1 عدد	لیموں کا رس	1 کھانے کا چیچ	نیک	حسب ذائقہ
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ	ہلی کا پیش	2 کھانے کے پچھے		

## اجزاء

سب سے پہلے فش کے چھوٹے چھوٹے کیوں بکاٹ لیں۔ اب ایک مائیگرویو پر مکنگ باہل میں فش کے پیہر، اور کھن پیش، دہن، پیاز، لال مرچ، بلدی پاؤڈر، گرم مصالح پاؤڈر، اجوان، ہلی کا پیش، پانی، تیل اور نیک شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باہل کو مائیگرویو میں رکھیں۔ آپشن پر Curry and Daal A-45 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اس اسٹریٹ کا ہٹن دیائیں۔ درمیان میں 1 مریچ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ اب باہل کو کال لیں اور فرش کریں۔ ہادھیا اور لیموں کے رس سے گارنیش نگ کریں اور سرو کریں۔

## لال چمنی



Serving: 250g

ٹماٹر	250 گرام	کالی مرچ (ٹنی ہوئی)	1/2 چائے کا چیچ
پیاز (باریک چوپ)	1 عدد	زیرہ (بھننا، گٹھاوا)	1/2 چائے کا چیچ
لہسن (چوپ)	3-4 بجے	پانی	1/2 کپ
لال مرچ (ٹنی ہوئی)	1 کھانے کا چیچ	تیل	3 کھانے کے پچھے
گرم مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	ہر سو گرام	ہر اونچائی (چوپ)
حسب ذائقہ	نمک	250 گرام	2 کھانے کے چیچ

## اجزاء

سب سے پہلے ٹماٹر کے چیچ کاٹ لیں اور باکلی باریک چوپ کر لیں۔ اب ایک مائیکروویو پرفیکٹ باول میں ٹماٹر، پیاز، لہسن، ٹنی ہوئی لال مرچ، گرم مصالحہ کالی مرچ، بھننا اور گٹھاوا زیرہ، پانی، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ مائیکروویو کو Curry & Daal پر A-48 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں، باول کو مائیکروویو میں رکھیں اور اسٹارٹ کریں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چھپ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باول کو کاٹ لیں اور چمنی کو بلینڈر گگ میں ڈال کر بیسٹ ساہنہ لیں اور سرو کریں۔

## ترتیب

## فشن کری ڈد منٹ



Serving: 250g / 500g

فشن (دون ٹس)	500 گرام	ہر اونچائی (چوپ)	2 کھانے کے چیچ
دی	200 گرام	تیل	3 کھانے کے چیچ
اورک لہسن پیسٹ	2 کھانے کا چیچ	نمک	حسب ذائقہ
پودینہ پیسٹ	1/4 کپ	کالی مرچ (ٹنی ہوئی)	1 چائے کا چیچ
لیموں کا رس	2 کھانے کے چیچ	لیموں کا رس	4 کھانے کے چیچ
ہری مرچون کا پیسٹ	2 کھانے کے چیچ	ہری مرچون کا پیسٹ	4 کھانے کے چیچ
زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چیچ

سب سے پہلے فشن کے چھوٹے چھوٹے کیوں بڑا کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکروویو پرفیکٹ باول میں دی کو اچھی طرح سے پھینٹ لیں اور اس میں اورک لہسن پیسٹ، پودینہ پیسٹ، ہری مرچون کا پیسٹ، زیرہ پاؤڈر، ٹنی کالی مرچ، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں اور فشن کے کیوں شامل کر کے مکس کر لیں۔ باول کو مائیکروویو میں رکھیں۔ Curry & Daal پر A-47 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں اچھی کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کرتے رہیں۔ آخر میں لیموں کا رس ڈال کر کس کریں اور ہر اونچائی سے گارنیٹ کر کے سرو کریں۔

## ترتیب

# کھٹی دال



Serving: 300g

DAL	300 گرام	رائی دانہ	1 چائے کاچی	4 کھانے کے چچے	مکھن
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کاچی	اور لہن کاپیٹ	1 کھانے کاچی	پانی	3½ کپ
گرم مصالحہ پاؤڈر	1 کھانے کاچی	ٹابت زیہ	½ چائے کاچی	نمک	حسب ذائقہ
ہری مرچین	4-5 عدد	کڑی پتہ			
املی کاپیٹ	4 کھانے کے چچے	ٹابت لال مرچ	4-5 عدد		

سب سے پہلے ایک مانگرو دیپ پوف مکنگ باؤل میں مکھن، لال مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ، ہری مرچین، اور لہن کاپیٹ، نمک، بندی، پانی اور دال کو شامل کریں۔ اچھی طرح سے مکس کر کے مانگرو دیپ میں رکھ دیں۔ اب اسے نکال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ Curry and Daal سیکیٹ کر لیں۔ پھر A-49۔ سیکیٹ کریں اور آن کر دیں۔ 5 منٹ پہلے کاٹاں اور اس میں املی کاپیٹ، زیہ، ٹابت لال مرچ، کڑی پتہ دال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں اور دوبارہ رکھ دیں۔ ناممکن پورا ہو جائے تو نکال کر سرو کریں۔

## ترتیب

کری اینڈ دال (A-49)

70

 Dawlance

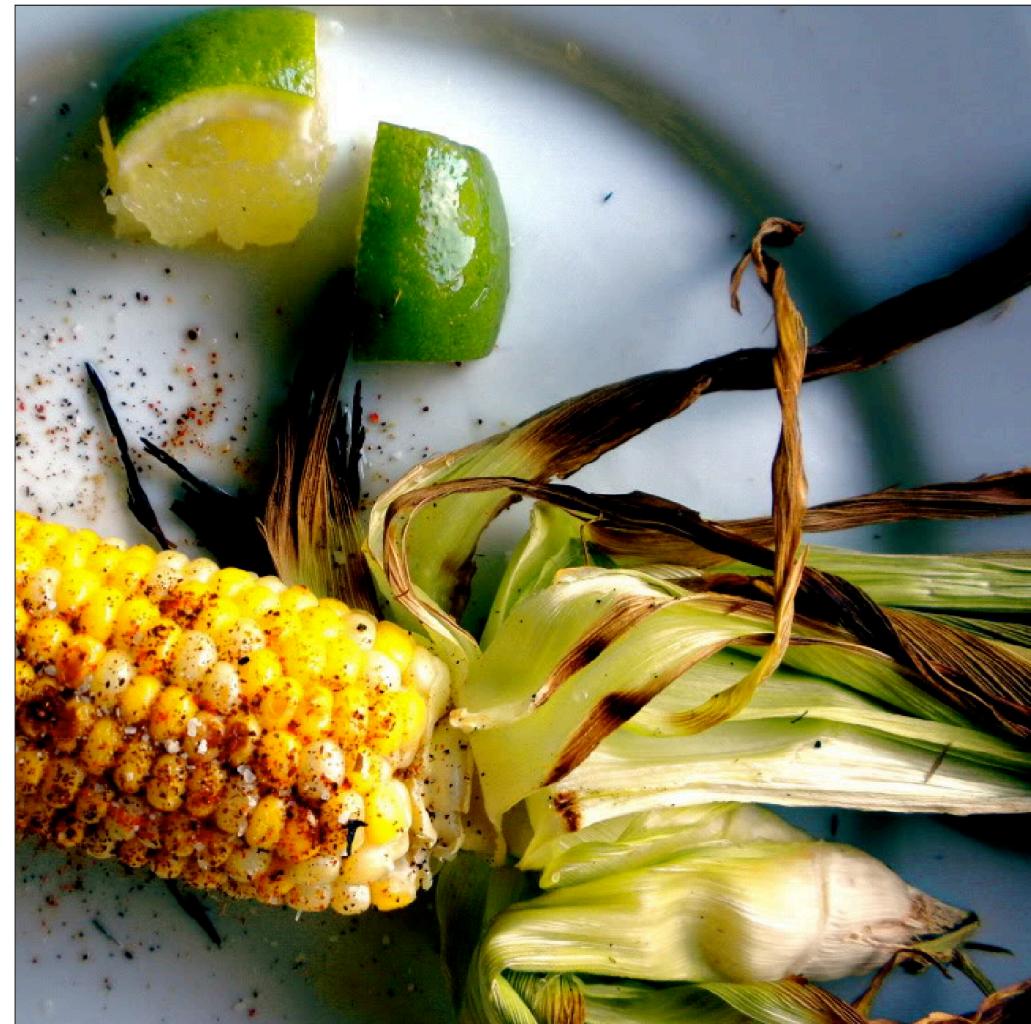
# انٹر نیشنل

Microwave Oven  
DW-115C-HZ

## صفحہ

74	ریٹرکری ان تھائی اسٹاکل
75	گریئن کری ان تھائی اسٹاکل
76	ویگنیل کری ان تھائی اسٹاکل
77	فشن کری ان تھائی اسٹاکل
78	رائس میکین اسٹاکل
79	ہات چالکیٹ ان میکین اسٹاکل
80	میکین سالہ
81	میکین چٹ پا بھٹا

## تیکیب





## گرین کری ان تھائی اسٹائل

Serving: 250g

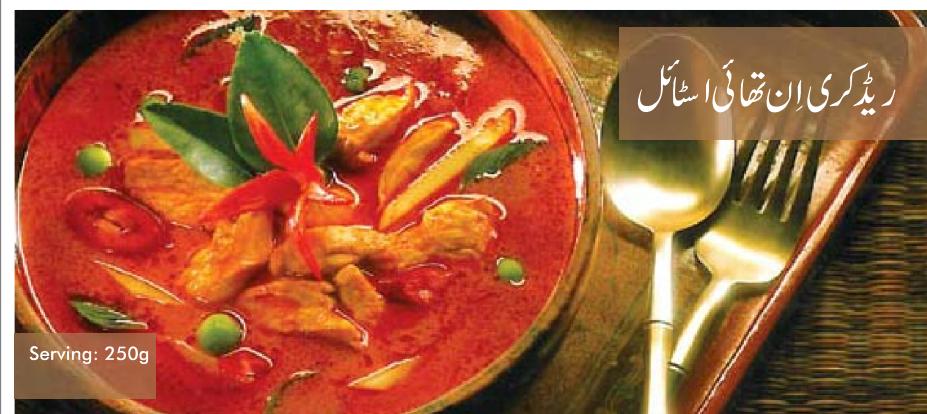
حسب ذائقہ

چکن (بڑی والا) 250 گرام نمک  
تحائی گرین کری پیسٹ 3 کھانے کے چچے  
لہسن کا پیسٹ 1 چائے کا چیچ  
کوونٹ ملک 2 1/2 کپ  
تیل 3 کھانے کے چچے

## اجزاء

## ترتیب

سب سے پہلا ایک مائیکروویو پروفیشنل باؤل میں چکن، تھائی گرین کری پیسٹ، لہسن پیسٹ، کوونٹ ملک، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر باؤل کو مائیکروویو میں رکھ دیں۔ International Dishes A-51 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسارت کاٹنے والے کیمپنی دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چیچ کی مدد سے اچھی طرح کس کریں۔ اب اسے ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔



## ریڈ کری ان تھائی اسٹائل

Serving: 250g

چکن (بڑی والا) 250 گرام نمک  
تحائی ریڈ کری پیسٹ 3 کھانے کے چچے  
لہسن کا پیسٹ 1 چائے کا چیچ  
کوونٹ ملک 2 1/2 کپ  
تیل 3 کھانے کے چچے

## اجزاء

## ترتیب

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پروفیشنل باؤل میں چکن، کوونٹ ملک، تھائی ریڈ کری پیسٹ، لہسن پیسٹ، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر باؤل کو مائیکروویو میں رکھ دیں۔ International Dishes A-50 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسارت کاٹنے والے کیمپنی دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چیچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو مائیکروویو سے نکال کر ریڈ کری کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔



## فشن کری ان تھائی اسٹائل

Serving: 250g

فشن (پون لیس)	250 گرام	ہائل یوز	حسب ضرورت
کوونٹ ملک	2 1/2 کپ	تیل	3 کھانے کے پچھے
پیاز کا پیسٹ	3 کھانے کے پچھے	نمک	حسب ڈالنے
لہسن پیسٹ	1 چائے کا چیچ		
ہری مرچیں (کٹی ہوئی)	4 عدد		

## اجزاء



## دیکھیں کری ان تھائی اسٹائل

شلمہ مرچ (چکوں)	50/100 گرام	ریکری پیسٹ	2 کھانے کے پچھے
مٹر	50/100 گرام	پانی	1 1/2 کپ
پھول گوچی	100 گرام	تیل	3 کھانے کے پچھے
لہسن پیسٹ	1 چائے کا چیچ	نمک	حسب ڈالنے
ہری مرچیں (ٹیبٹ)	4 عدد		

## اجزاء

سب سے پہلا ایک مانگیردو یو پروف مسلکنگ باؤل میں کوونٹ ملک اور پیاز کا پیسٹ شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں لہسن پیسٹ، ہری مرچیں، تیل اور نمک شامل کریں اور کس کریں۔ پھر فش کے چھوٹے چھوٹے ٹیکوں کاٹ کرڈا میں اور کس کر کے مانگیردو یو میں رکھوں۔ اسے چھوٹے چھوٹے ٹیکے کے مانگیردو یو میں سیٹ کر دیں۔ اب باؤل کو مانگیردو یو میں دیکھیں۔ اسے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو کال میں اور فشن کری ان تھائی اسٹائل کو ڈش آؤٹ کر کے بائل یوز سے گاریشگ کر لیں اور سرو کریں۔

## ترتیب

سب سے پہلا ایک مانگیردو یو پروف مسلکنگ باؤل میں شلمہ مرچ، مٹر، پھول گوچی، ریکری پیسٹ، ہری مرچیں، لہسن پیسٹ، تیل، پانی اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مانگیردو یو میں سیٹ کر دیں۔ اسے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مانگیردو یو میں دیکھیں۔ اسے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مانگیردو یو میں دیکھیں۔ اسے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو کال میں اور فشن کری ان تھائی اسٹائل کو ڈش آؤٹ کر کے بائل یوز سے گاریشگ کر لیں اور سرو کریں۔

## ترتیب

## ہٹ چاکلیٹ ان میکسیکن اسٹائل



Serves: 4

چاکلیٹ بار	100 گرام	چاکلیٹ بار	100 گرام
دودھ	2 کپ	دودھ	2 کپ
چینی	2 کھانے کے چچے	چینی	2 کھانے کے چچے
کریم	3 کھانے کے چچے	کریم	3 کھانے کے چچے

سب سے پہلے ایک مائیکر و یو پرف مکنگ باؤل میں چاکلیٹ بار کے گلے کر کے ڈالیں۔ پھر اس میں دودھ اور چینی شامل کریں اور ہینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ پھر باؤل کو مائیکر و یو میں رکھیں۔ International Dishes A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسارت کا ٹھن دبائیں۔ نامم پورا ہو جائے تو باؤل کو مائیکر و یو سے نکال لیں اور ہینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ کریم سے گارنیٹ کریں اور ہٹ چاکلیٹ سرو کریں۔

## ترتیب

## رائس ان میکسیکن اسٹائل



Serving: 150g

پانی	150 گرام	پانی	1 1/2 کپ	لال مرچ (ٹھی ہوئی) 1 کھانے کا چچے
چکن کیوب	1 عدد	اور یگانو	1 چائے کا چچے	3 کھانے کے چچے
شلمہ مرچ (نیچریج) 1/2 اکپ	روز میری	1 چائے کا چچے	ہنک	ہب ڈائٹ
باریک سلاس ()	ٹماٹو پیپس	3 کھانے کے چچے		
مشروم (باریک سلاس) 1/2 اکپ	لبن (چوپپ)	2 کھانے کے چچے		

سب سے پہلے بیلا چاولوں کو ہنگہی طرح سے صاف کریں۔ اب بیلا چاولوں کو گھنے کیلئے بھگوکر رکھ دیں۔ اب ایک مائیکر و یو پرف مکنگ باؤل میں چاولوں کو چھان کر شامل کریں۔ اب اس میں چکن کیوب، روز میری، شلمہ مرچ، مشروم، لال مرچ، ٹماٹو پیپس، ایجن، اور یگانو، پانی، ہنک اور نیک شامل کر کے مکس کریں۔ اب اسے مائیکر و یو میں رکھ دیں۔ International Dishes A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسارت کا ٹھن دبائیں۔ درمیان میں چچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر رائس کو ڈش آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

## ترتیب



## میکسیکن چٹ پٹا بھٹا

Serves: 2

اولیو آئل	2 عدد	تازہ چیز	4 کھانے کے چیز	اجزاء
نمک	اپریل کیلے:	اپریل کیلے:	اولیو آئل	
لال مرچ پاؤڈر	1 1/2 چائے کا چیز	لال مرچ پاؤڈر	تازہ چیز	
لیموں کارس	3 کھانے کے چیز	لیموں کارس	اولیو آئل	
پارسلے (باریک چوپ)	2 کھانے کے چیز	پارسلے (باریک چوپ)	اپریل کیلے:	

## ترتیب

ایک مکنگ باؤل میں لال مرچ پاؤڈر، لیموں کارس، پارسلے، اولیو آئل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے اپریل کر دیں۔ اب بھلوں کو مائیکروویو میں رکھو۔ International Dishes پر 56-A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دیا جائے۔ درمیان میں بھٹکی سائینیکوپٹ دیں تاکہ دونوں طرف سے کپ جائے۔ اب بھٹکی کو کسر کریں۔



## میکسیکن سالسہ

Serves: 4

چکن فلے	150 گرام	ٹرینگ کیلے:	میرٹینشن کر لیں:
لہن (چوپ)	2 کھانے کے چیز	لہن (چوپ)	لہن (چوپ)
سرکہ	1 کھانے کا چیز	ٹماٹر (نیچی، چوپ)	ٹماٹر (نیچی، چوپ)
کالی مرچ (ٹھی ہوئی)	1 عدد	کالی مرچ (ٹھی ہوئی)	کالی مرچ (ٹھی ہوئی)
اویلی آئل	3 کھانے کے چیز	کھیرا (باریک چوپ)	کھیرا (باریک چوپ)
پیاز (چوپ)	1 عدد	پیاز (چوپ)	پیاز (چوپ)

ایک مکنگ باؤل میں بھپ لیا، لہن پیٹ، اویلی آئل اور ٹرینگ شامل کریں اور اچھی طرح سے مکنگ کے لئے رکھ دیں۔ اب فلے کو مائیکروویا وون میں رکھیں۔ International Dishes پر 56-A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دیا جائے۔ 3 منٹ بعد مائیکروویا کا دروازہ ٹھوکل کر فلے کو پلت کر رکھیں اور دوبارہ اسٹارٹ کاٹن دیا جائے تو فلے کو کال کر چوپ کریں۔ ٹرینگ بنانے کے لئے ایک مکنگ باؤل میں لہن، سرکہ، کالی مرچ، اویلی آئل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکنگ کر لیں۔ سلیڈنگ بنانے کے لئے ایک مکنگ باؤل میں نمک اور ٹرینگ کی اسی میکسیکن سالسہ کو اپریل کر لیں۔ اب ایک مکنگ باؤل میں سب سے پہلے سلیڈنگ میکسیکن سالسہ کو اپریل سے ڈرینگ کر لیں۔ مکنگ کر لیں اور سرو کریں۔

# ڈیز ڈس

Microwave Oven  
DW-115C-HZ

## صفحہ

84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91

## ترتیب

بانانا پڈ گگ  
میگا کشر پڈ گگ  
کمس فروٹ فرنی  
ٹریپکل فروٹ شیش  
موگ دال کھیر  
میگا وینڈ اسٹر ایجی پڈ گگ  
سویٹ کھیر  
الاچھی دودھ





## مینگو کسٹرڈ پنگ

Serves: 4

جزاء	انڈے	2 عدد	آنگ شوگر	4 کھانے کے پچھے
	میگنڈ پیٹ	2 کھانے کے پچھے		
	مینک کسرٹ	2-3 کھانے کے پچھے		
	دو دھن	200 ملی لیٹر		
	میدہ	2 کھانے کے پچھے		

شکری

سب سے پہلے 6 کھانے کے چچے ہو دھن میں کسر روکھوں لیں۔ اب ایک مکنگ باوں میں انہوں کو پینٹنے بیکی مدد سے اچھی طرح سے پھینٹ لیں۔ اب اس میں تاپی چاہو دھن اور آنگنگ شوگر ڈال کر پینٹنے بیکی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر اس میڈہ شامل کریں اور تاچچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ آخر میں کسر روکھوں پیسٹ ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس پیسٹ کو ایک مانیکر ووپر ووپر دھن مکنگ باوں میں ڈالیں اور سیٹ کر لیں۔ اب باوں کو مانیکر ووپر ووپر میں رکھیں۔ Desserts پر 59-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسارتے کا پہن دیں۔ نائم پورا ہو جائے تو باوں کو نکال کر روم پمپ پیچر پر پوچ گ کو خستہ ہونے کیلئے چھوڑ دیں۔ اس کے بعد پوچنگ کو فریزر میں رکھ کر خستہ کر لیں اور سر و کریں۔



## بنانا پڈنگ

Serves: 4

1 عدد	کیلہ	اجزاء
2 عدد	اثرے	
3 کھانے	میدہ	
4 کھانے	آئنگ شوگر	
5 200	دودھ	

تکبیر

سب سے پہلے ایک ملٹنگ باول میں انڈوں کو پینڈ بیٹھ کی مدد سے اچھی طرح سے پھینٹ لیں۔ اب اس میں دو دھا اور آنکنڈ شوگر کے پینڈ بیٹھ کی مدد سے اچھی طرح سے مکر کریں۔ پھر اس میں میدہ شامل کریں اور پتچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ آخر میں کیلے کی باریک تھیالیاں کاٹیں اور بیٹھ میں دل دیں۔ اب اس میں بیٹھ کوکا میکر و دیو پور و ملٹنگ باول میں ڈالیں اور سیست کر لیں۔ باول کا مانگیرکو ویو میکر رکھیں۔ Desserts پر 58-A پر سیست کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا مبنی دا سکیں۔ نامم پورا ہو جائے تو ہاول کو دنکا کر روم پیپر پر پڈنگ کو خندنا ہوئی کیلے چھوڑ دیں۔ اس کے بعد جنگ کو فریزر میں کر کر کھنڈنا اکر لیں اور سرو کریں۔

## ٹراپیکی فروٹ چیज

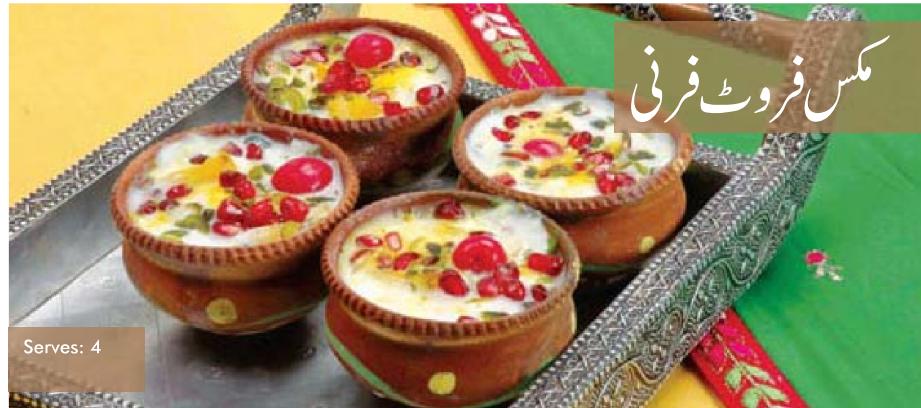


Serves: 4

اورنچ جوس	2 کپ	خربوزہ (کیوہز) 100 گرام	چند قطرے کیوہہ اسنس
لیموں کارس	4 کھانے کے پچھے آنگر 100 گرام	6 کھانے کے پچھے چاندی کے درق	دودھ
شہد	6 کھانے کے پچھے پودینے کے پتے ہب ضرورت	ہب ضرورت	بائستی چاول
چینی	4 کھانے کے پچھے نمک	می کی کٹوریاں	مکس فروٹ (ٹن) 100 گرام
سیب (باریک کیوہز) 1 عدد	1 پچھی	چینی	الاچھی پاؤڈر

## ترتیب

سب سے پہلے سیب اور خربوزے کے کیوہ کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکرو پروف مکنگ باول میں اورنچ جوس، لیموں کارس، شہد، چینی، سیب اور خربوزے کے کیوہز، آنگر اور نیک شامل کر لیں۔ Desserts-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دیاں۔ درمیان میں پچھے کی مدد سے اچھی طرح سے کم کر لیں۔ اب باول کو مائیکرو پروف مکنگ پر رکھندا کر لیں۔ پھر اسے فرخ میں رکھن اور Chill کر لیں۔ پودینے کے چوں سے گاریٹنگ کریں اور سرو کریں۔



Serves: 4

## مکس فروٹ فرنی

چند قطرے کیوہہ اسنس	1/2 کلو	دودھ
6 کھانے کے پچھے چاندی کے درق	6 کھانے کے پچھے چاول، چینی، والاچھی پاؤڈر اور کیوہہ اسنس ڈال کر اچھی طرح سے مکس	بائستی چاول
ہب ضرورت	ہب ضرورت	مکس فروٹ (ٹن) 100 گرام
می کی کٹوریاں	می کی کٹوریاں	چینی
چینی	1/2 کپ	الاچھی پاؤڈر
1/2 چائے کاٹھی	1/2 چائے کاٹھی	

سب سے پہلے چاولوں کو دھکر 45-40 مٹ بھگو لیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر جگ میں ڈال کر بیس لیں۔ اب ایک مائیکرو پروف مکنگ باول میں دودھ، پسے ہوئے چاول، چینی، والاچھی پاؤڈر اور کیوہہ اسنس ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ آخر میں مکس فروٹ ٹن شامل کریں۔ اب باول کو مائیکرو پروف مکنگ 60-P Desserts-A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باول کو نکال کر پچھے کی مدد سے اچھی طرح سے کھیر کر مکس کریں۔ می کی کٹوریوں کو پانی میں رکھ رکھندا کر لیں۔ اب باول کو نکال کر کھیر کر می کی کٹوریوں میں ڈال دیں۔ چاندی کے ورق سے سجا دیں اور رکھندا کر کے سرو کریں۔

## ترتیب



Serves: 2-4

## مینگو اینڈ اسٹرائیری پڈ گنگ

دو دھن	600 ملی لیٹر
مونگ دال	1/2 کپ
کھویا	1/2 کپ
چینی	1/2 کپ
کیوٹہ ہائنس	چند قطرے

## اجزاء

آم (چیٹ)	4 کھانے کے بچھے
اسٹرائیری (فریش/ ٹن والی)	10 - 8 عدد
میدہ	2 کھانے کے بچھے
انڈے	2 عدد
دو دھن	200 ملی لیٹر

## ترتیب

سب سے پہلے ایک میگنگ باؤل میں انڈوں کو بینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے بھینٹ لیں۔ اب اس میں دو دھن اور آنگ شوگر ایل کر بینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر اس میں میدہ شامل کریں اور چیچکی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ آخر میں آم کا چیٹ بینڈ بیٹر میں ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس بینڈ کا ٹکریو یو پروف کنگ باؤل میں ڈالیں اور سیٹ کر لیں۔ اب باؤل کو مانگریو یو میں رکھیں۔ وزن سیٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک میٹر باؤل کو نکال کر چیچکی مدد سے اچھی طرح سے کھیڑک کریں۔ 2 میٹر پہلے باؤل کو مانگریو یو اون سے نکالیں اور اس میں کھویا ہاتھ سے مسل کر دیں اور ساتھ ہی کیواڑا اینس بھی شامل کر کے مکس کر لیں۔ باؤل کو آپس مانگریو یو میں رکھیں اور اسٹارٹ کا بین دبا کیں۔ اس کے بعد پڈ گنگ کو فریزر میں رکھ کر رکھندا کر لیں اور سرو کریں۔



Serves: 4

## مونگ دال کھیر

بادام، پستہ	600 ملی لیٹر
گاریشگ کیلے	1/2 کپ
کھویا	1/2 کپ
چینی	1/2 کپ
کیوٹہ ہائنس	چند قطرے

## اجزاء

دو دھن	600 ملی لیٹر
مونگ دال	1/2 کپ
کھویا	1/2 کپ
چینی	1/2 کپ
کیوٹہ ہائنس	چند قطرے

سب سے پہلے مونگ کی دال کو دھو کر 4-5 گھنٹوں کیلئے بھگو دیں۔ اب دال کو چھان لیں اور موٹا موتا پیش لیں۔ ایک مانگریو یو پروف مکنگ باؤل میں دو دھن، پیسی ہوئی دال، کھویا اور چینی ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں اور باؤل کو مانگریو یو میں رکھیں۔ Desserts - A-62 پر سیٹ کریں۔ کو مانگریو یو اون سے نکالیں اور اس میں کھویا ہاتھ سے مسل کر دیں اور ساتھ ہی کیواڑا اینس بھی شامل کر کے مکس کر لیں۔ باؤل کو آپس مانگریو یو میں رکھیں اور اسٹارٹ کا بین دبا کیں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیڑک کو ڈاش آؤٹ کر لیں۔ بادام پستہ چوپ کر کے گاریشگ کیلے میں رکھیں اور سرو کریں۔



## الا چکی دودھ

Serves: 4

دودھ	600 ملی لیٹر
الا چکی پاؤڈر	1/2 چائے کا مچھ
چینی	6 کھانے کے پچھے
کھویا	100 گرام
بادام (باریک چوپڈا)	2 کھانے کے پچھے

## تَرْكِيب

سب سے پہلے ایک مانگر و یو پروف مکنگ باؤل میں دودھ، کھویا، الا چکی پاؤڈر اور چینی شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مانگر و یو میں رکھیں۔ Desserts پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسارت کا بنن دیں۔ دمیان میں ایک مرتبہ پچھے کی مانگر و یو میں رکھیں۔ Desserts پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسارت کا بنن دیں۔ دمیان میں ایک مرتبہ بادام کا نکال کر مد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو نکال لیں اور الا چکی دودھ کو سرو نگ کلاس میں ڈال کر بادام سے گاریشناگ کریں اور سرو کریں۔

**نوت:** الا چکی دودھ کو ٹھنڈا اور گرم دونوں طرح سے سرو کیا جاسکتا ہے۔



## سوئنیٹ تکھیر

Serves: 4

دودھ	600 ملی لیٹر
بادام پستہ (باریک سلاں)	1/2 کپ
چینی	5 کھانے کے پچھے سلاں
الا چکی پاؤڈر	1/2 کپ
کشش	1/2 کپ

## تَرْكِيب

سب سے پہلے چاولوں دھو کر 45-30 منٹ بھگولیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر جگ میں ڈال کر پیسیں لیں۔ اب ایک مانگر و یو پروف مکنگ باؤل میں دودھ، پسے ہوئے چاول، چینی، الا چکی پاؤڈر اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مانگر و یو میں رکھیں۔ Desserts پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسارت کا بنن دیں۔ دمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر پچھے کی مد سے اچھی طرح سے کھیڑک کریں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیڑک کو ڈال آؤت کر لیں۔ کشش اور بادام پتوں کے ملائیں اس سے گاریشناگ کر لیں اور سرو کریں۔

# کریستو کونگ

Microwave Oven  
DW-115C-HZ

## صفحہ

## ترتیب

94	شیرہ اسک
95	براونیز*
96	چاکلیٹ کیک*
97	چاکلیٹ کیز*
98	چاکلیٹ مفسن*
99	کوونٹ کیز*
100	وائٹ چاکلیٹ اسٹریئری کیک*
101	ریز زن مفسن*

نوت: مانگرو، یو میں بکل کلک کیلے Convection Option کو استعمال کیا جاتا ہے۔  
اس آئیشن میں جا کر اپد کی مدد سے چیزیں کوئی نہیں۔ پھر اسارت کا ٹھنڈا کر سائیم  
بیٹ کریں اور بکل کرنے کے لئے دوبارہ اسارت کا ٹھنڈا کریں۔



## براونیز



Serves: 5-6

1 کھانے کا چیز	میدہ	200 گرام	میکنگ پاؤڈر	3 کھانے کے چیز	کوک پاؤڈر	1/2 اکپ
کھنچن	کھنچن	120 گرام	ڈرائی فروٹ	ڈرائی فروٹ	1 اکپ	
چینی	چینی	150 گرام	چاکلیٹ یئرپ	چاکلیٹ یئرپ	حسب ضرورت	
4 عدد						
انٹے						

## تَرْكِيب

سب سے پہلے ایک مکنگ باؤل میں چینی، انٹے اور کھنچن کو ایگ بیئر کی مدد سے اچھی طرح سے بھیجنٹ لیں۔ جب آئیزہ اسٹوٹھ ہو جائے تو اس میں کوک پاؤڈر، میدہ، 1/2 اکپ مونا مونا چوپ پڈر کے ڈرائی فروٹ، میکنگ پاؤڈر شامل کریں اور دودھ کو شامل کرتے ہوئے تمام اجزاء کو مکن کر لیں اور گٹھا ہیٹھ بیٹھیں۔ اب براونیز کے سانچے میں کھنچن لگائیں اور میدہ، یک دو یا پورے براونیز/ اسکواٹر کے سانچے میں ڈال کر سیٹ کر لیں اور اپر سے سچھ ہوئے ڈرائی فروٹ ڈال کر سیٹ کر لیں اور مکنگ و یا وون کو 200°C پر 9-10 منٹ کیلئے پر ہیٹ کر لیں اور پھر سانچے کو مائیکروویو پر دف اون میں 200°C پر 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سانچے سے نکال کر پیز کر کر چاکلیٹ یئرپ ڈالیں اور ٹھنڈا یا کرم سرو کریں۔

ڈاؤلینس ریلائیٹ میں!

95

## خمیرہ اسٹک



Serves: 4

1 عدد	انٹا	250 گرام	میدہ	نیمیزہ
1 اسائے	موز ریا چیز	100 گرام	میکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چیز
1 چائے کا چیز			چینی	1 چائے کا چیز
			کالے اور سفید تل	1/2 اکپ

## تَرْكِيب

نیم گرم پانی میں نیمیزہ اور چینی کو حل کر کے 15 منٹ کیلئے چھوڑ دیں۔ نیمیزہ بچھوں جائے تو اس میں میدہ، میکنگ پاؤڈر مکس کر لیں۔ اور گوندھ کر 2 گھنٹے لیکے کی گرم چکد پر چھوڑ دیں۔ پھر اسے نکال کر باتھ کی مدد سے فوٹڈ کر لیں۔ ہیل کے اسکواٹر کاٹ کر درمیان میں فاٹ کر لیں اور ہاتھ کی مدد سے اسکواٹر کو دوں کر لیں۔ اسٹاگا کر کر نکاروں کو بند کر لیں۔ اپر سے نکارے سے برٹھ کر لیں اور ٹھنڈے کر لیں۔ اب مائیکروویو اون کو 200°C پر 10 منٹ کیلئے پر ہیٹ کر لیں اور اسٹک کو رکھ دیں۔ 200°C پر مزید 15 منٹ کیلئے پر ہیٹ کر لیں اور نکال کر سرو کریں۔

Dawlance

94

## چاکلیٹ کوکیز



Serves: 6

میڈہ	150 گرام	مکھن	150 گرام	سوچی	100 گرام	چاکلیٹ چپ	1/2 کپ
کوکا پاؤڈر	170 گرام	آئنگ شوگر	4 کھانے کے پچھے	کوکا پاؤڈر	4 کھانے کے پچھے	بیگنک پاؤڈر	1/3 کپ
بیگنک سوڈا	2 چائے کے پچھے	کوکا پاؤڈر	4 کھانے کے پچھے	بیگنک سوڈا	2 چائے کے پچھے	آئنگ شوگر	1/2 کپ
بیگنک	2 چائے کے پچھے	بیگنک	2 چائے کے پچھے	بیگنک	2 چائے کے پچھے	آئنگ شوگر	1/2 کپ

## اجزاء

مکنگ باول میں اٹھے، چینی اور کھن کو ایگ بیٹری مدد سے بیٹ کر لیں اور چاکلیٹ چپ شامل کر کے بلکہ ہاتھ سے گوندھ لیں۔ آمیزہ گیلا کریں۔ اب اسکی چھوٹی چھوٹی تلیں تکیاں بنالیں۔ ماںکرو یا وون کو 200° پر 9 منٹ کیلئے گرم کر لیں۔ ماںکرو یا وون کے کھن سے گری کر لیں اور کمیون کو سیٹ کر دیں۔ ماںکرو یا وون کو 200° پر 18 منٹ کیلئے سیٹ کر کے کوکیز کو بیک کر لیں۔ نکال کر وہ پمپ پچ پر پختہ کر لیں اور پھر کسی برلنی یا جاریں رکھ دیں۔

## ترتیب

## اجزاء

میڈہ	250 گرام	آئنگ شوگر	150 گرام	دوڈھ	4 عدد
اٹھے	1/2 کپ	کوکا پاؤڈر	2 کھانے کے پچھے	سیرپ بنانے کیلئے:	
کھن	100 گرام	آئنگ شوگر	4 کھانے کے پچھے	بیگنک	
کوکا پاؤڈر	1/2 کپ	کھانے کے پچھے	Kilimangero	کھانے کے پچھے	
بیگنک پاؤڈر	1/3 کپ	بیگنک	Coffee	کریم	
بیگنک سوڈا	1/3 کپ	پانی	2 چائے کے پچھے	کھانے کے پچھے	
		آئنگ شوگر	1/2 کپ	آئنگ شوگر	
		1 چائے کا چینی	1/2 کپ	1 چائے کا چینی	

ایک مکنگ باول میں اٹھے، چینی اور کھن کو ایگ بیٹری مدد سے بیٹ کر لیں بیجان تک کر چینی حل ہو جائے۔ اب اس میں آئنگ شوگر، مکنگ پاؤڈر، بیگنک سوڈا، کوکا پاؤڈر شامل کر کے کھن کر لیں۔ اب اس میں میڈہ اور دوڈھ شامل کرتے ہوئے پچھے کی مدد سے فوٹہ کر لیں۔ ماںکرو یا وون پروف مکنگ باول کھن سے گریں کر لیں۔ آئیزے کو باول میں سیٹ کر لیں۔ اب سے 100% ماںکرو یا وون میں 100% کیلئے بیک کر لیں۔ سیرپ بنانے کیلئے سیرپ کے تمام اجزاء کو ماںکرو یا وون پروف مکنگ باول میں رکھ دیں اور 100% پر 3 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ نکال کر کیک پاپسے بیک دیں۔ ٹوپنگ بنانے کیلئے ٹوپنگ کے تمام اجزاء کو اچھی طرح مکنگ کر کے چھینت لیں اور کیک پر لٹا کر 3-4 گھنٹوں کی لیے فرن میں رکھ دیں۔

## ترتیب

## کوکنٹ کوکیز



Serves: 6-8

میڈہ	150 گرام	کھنن	200 گرام
سوچی	100 گرام		
آننگ شوگر	170 گرام		
کھوپرا (کش شدہ)	1/2 کپ		
بیگل پاؤڈر	2 چائے کے چچے		

## اجزاء

مانگنگ باول میں تمام اجزاء شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں اور گوندھ لیں۔ آمیزہ گیلار کیسیں۔ اب اسکی چھوٹی چھوٹی تیکلیں کیاں بنا لیں۔ مانگر وو یو اون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے گرم کر لیں۔ مانگر وو یو ترے کو کھنن سے گریبی کر لیں اور کیوں کو سیٹ کر دیں۔ مانگر وو یو اون کو 200°C پر 18 منٹ کیلئے سیٹ کر کے کوکیز کو بیک کر لیں۔ نکال کر روم پر بیچ پر بخندا کر لیں اور سرو کریں۔

## ترتیب



Serves: 6

میڈہ	250 گرام	چینی	1/2 کپ	پانی	1/2 کپ	میڈہ	100 گرام	کھنن	4 عدد	دودھ	1/3 کپ
کوکو پاؤڈر	4 کھانے کے چچے	چینی	2 کھانے کے چچے	کوکو پاؤڈر	4 کھانے کے چچے	کوکو پاؤڈر	2 کھانے کے چچے	بیگل پاؤڈر	3 چائے کے چچے	کوکو پاؤڈر	2 کھانے کے چچے
بیگل پاؤڈر	کوکو پاؤڈر										

## اجزاء

ایک ملٹنگ باول میں پیلے اندے اور چینی ڈال کر اچھی طرح سے ایک بیٹر سے بیٹ کر لیں یہاں تک کہ چینی میٹھ ہو جائے۔ اب اس میں مانگنگ، بیگل پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں میڈہ اور دودھ ڈال کر چیخ کی مدد سے فولڈ کر لیں۔ جب بیٹر اسسوچھ ہو جائے تو سیٹ کو مخفرا کپ میں ڈالیں۔ مانگر وو یو اون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے پر بیٹ کر لیں۔ اب مخفرا کپ کو گرم اون میں 200°C پر 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سیٹ بنا نے کیلئے مانگر وو یو پر ووف مانگنگ باول میں پانی، چینی، کوکو پاؤڈر شامل کر کے 100% مانگر وو یو پر 5 منٹ پکالیں۔ سیٹ تیار ہو جائے تو پلاسٹک کی فوڈل وائی بیٹل میں ڈال کر گرم ارم مخفرا پر ڈال کر سرو کریں۔

## ترتیب



Serves: 6

## ریز نرم فن

بیانگ پاؤڈر	250 گرام	میدہ	1 چائے کا چیق
پانی	3 چائے کے چیچے	بیانگ پاؤڈر	ویلا اسنس
کپ	4 عدد	چینی	بیانگ پاؤڈر
کپ	100 گرام	مکھن	اٹھے
کپ	دودھ	کشمش	کپ
کپ	1/2 کپ	سیرپ کیلیے:	کپ
کپ	کوکو پاؤڈر	کھانے کے چیچے	کپ
کپ	4 کھانے کے چیچے	براؤن شوگر	کپ

## اجزاء

ایک میکنگ باول میں پہلے اٹھے اور چینی ڈال کر اچھی طرح سے ایگ بیٹھ سے بیٹ کر لیں یہاں تک کہ چینی میلت ہو جائے۔ اب اس میں مکھن، بیانگ پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر، کشش ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں میدہ اور دودھ ڈال کر چیچے کی مدد سے فوٹ کر لیں۔ جب بیٹر اسٹوچ ہو جائے تو بیٹر کو مخفن کپ میں ڈالیں۔ میکنگ دودھ اور دودھ کو 200 پر 8 منٹ کیلئے پر ہیٹ کر لیں۔ اب مخفن کپ کو گرم اور دوں میں 100% میکنگ دودھ میں 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سیرپ بنانے کیلئے میکنگ دودھ پر ہووف میکنگ باول میں سیرپ کے اجزاء شامل کر کے 100°C میں 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سیرپ تیار ہو جائے تو پلاسٹک کی فوٹل والی یوں میں ڈال کر گرم مخفن پر ڈال کر سرو کریں۔

## ترتیب



Serves: 4

## دائنٹ چاکلیٹ اسٹرائیری کیک

بیانگ سودا	1 چائے کا چیق	اسٹرائیری سیرپ	2 کھانے کے چیچے
بیانگ شوگر	2 کھانے کے چیچے	بیانگ شوگر	آنٹنگ شوگر
بیانگ مکھن	آنٹنگ شوگر	کریم	کپ
بیانگ پاؤڈر	آنٹنگ شوگر	کریم	کپ
دودھ	دودھ	دودھ	کپ
میڈہ	250 گرام	میڈہ	اٹھے
کھن	100 گرام	کھن	کھن
سیرپ	100 گرام	سیرپ	سیرپ

## ترتیب

ایک میکنگ باول میں اٹھے اور چینی کو بیٹ کر لیں۔ اب اس میں مکھن، اسٹرائیری سیرپ، بیانگ پاؤڈر، بیانگ سودا اور کوکو پاؤڈر شامل کر کے مکس کر لیں۔ اب اس میں میدہ اور دودھ شامل کرتے ہوئے چیچے کی مدد سے فوٹ کر لیں۔ میکنگ دودھ پر ہووف باول کو مکھن سے گز کر لیں۔ آہیز کے کو ڈال میں بیٹ کر کے اسے 100% میکنگ دودھ میں 10 منٹ کیلئے کھوڈ دیں۔ کیک کو ڈال کر دوسرے سر میں کاٹ لیں اور سیرپ ڈال کر دوسرائیں اور رکھ دیں۔ سیرپ بنانے کیلئے میکنگ دودھ پر ہووف باول میں ہتھ اجزاء شامل کر کے 3 منٹ کیلئے 100% سیرپ کر دیں۔ ٹوپنگ بنانے کے لئے ایک باول میں مکھن، کریم اور آنٹنگ شوگر کا اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ ایک دوسرے باول میں 150 گرام چاکلیٹ کو کرش کر کے کیک پر ڈالیں اور اسے 200°C پر 4 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ اب کیک کو ڈال لیں۔ پیسی ہوئی چاکلیٹ سے سجاوٹ کر لیں اور فرج میں رکھ دیں۔



## UNITED REFRIGERATION INDUSTRIES LIMITED

Dawlance Center, 7/4, Civil Lines, Dr. Ziauddin Ahmed Road, Karachi, Pakistan

Tel: +92-21-3565-2450 Fax: +92-21-3567-4643 [www.dawlance.com.pk](http://www.dawlance.com.pk)

DW-115CHZ

**Dawlance**

شیف محبوب

کی تخلیق کردا

تو ا ڈیسپیز



ڈاؤلینس ریلائیبل ہے!

**Dawlance**

**United Refrigeration Industries Limited**

Dawlance Centre 7/4, Civil Lines 9, Dr. Ziauddin Ahmed Road, Karachi - Pakistan.  
T | 92 21 3565 2450 F | 92 21 3567 4643

# فہرست



• سادہ نان / رغنی نان



• تافان



• پرائھا



• قیمه نان



• چکن ٹکہ نان



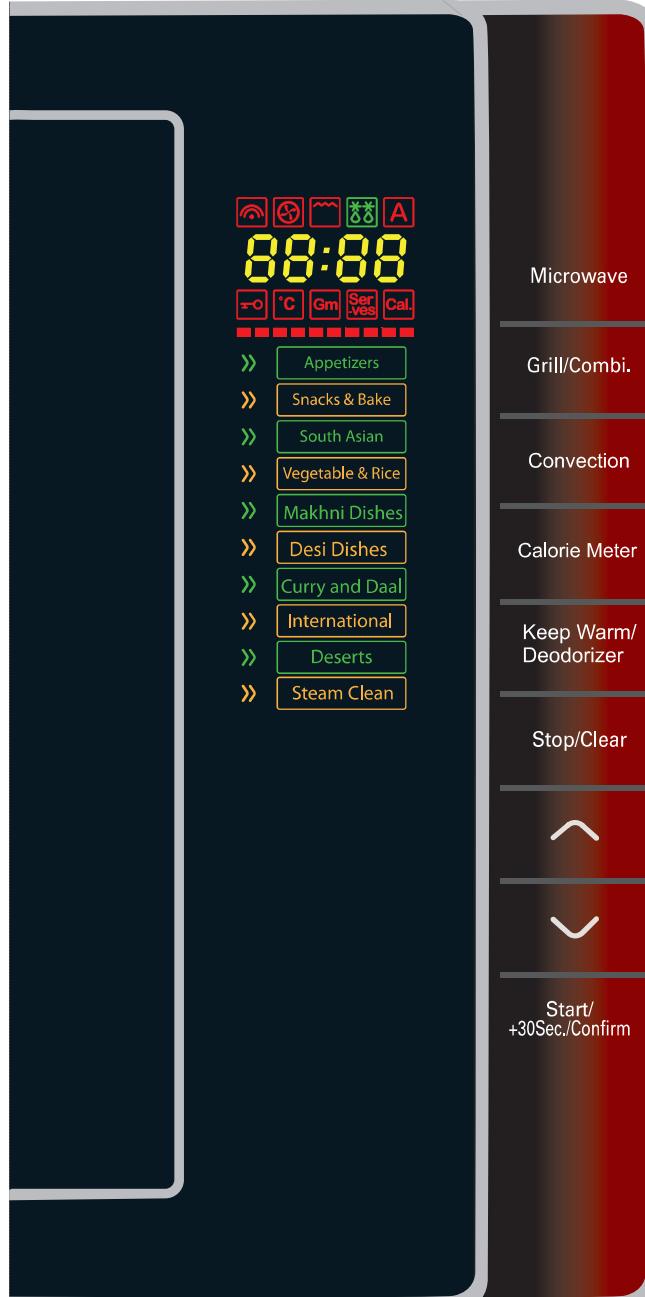
• گارلک نان



• شیرمال



• چکن پیزا



مائکرووویو

کنویکشن

اسٹاپ / کلیئر

ٹمپر پریسینگ بن

اسٹارت / 30 SEC / کنفرم

## رغنی نان/اسادہ نان



### پری ہیٹ:

- میکروویو میں ایک گاس پانی رکھیں۔
- ایک بار CONVECTION کا ہن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION میں کوڈ دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر تجھ ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہن دبائیں کا ہن دبائیں دبائیں تاکہ درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ہن دبائیں، جب تک کے نامم 5 منٹ تک نہ بکھ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہن دبائیں کا ہن دبائیں پری ہیٹ شروع کریں۔

### رغنی نان/اسادہ نان پکانے کا طریقہ:

- اس خیرے کے 6 براہ راست کریں،
- ایک ایک کر کے ان کو بیل لیں
- اور توئے پر رکھ کر اون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔
- ایک بار CONVECTION کا ہن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION میں کوڈ دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر تجھ ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہن دبائیں دبائیں تاکہ درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- کھانا پکانے کا نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ہن دبائیں، جب تک کے نامم 11 منٹ تک نہ بکھ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہن دبائیں شروع کریں۔
- نامم پورا ہونے پر بیل اور پلٹیں اور مزید 4 منٹ کے لیے CONVECTION 200°C پر پھر بکائیں۔
- وقت پورا ہونے پر بیل اور بلکا ساپانی چھڑک لیں۔
- اور گھنی کا گرم سرو کریں۔

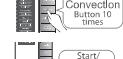
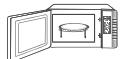
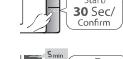
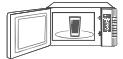
### اجناء

میدہ	1/2 کلو	پانی 1 1/2 کپ
خیرہ	2 کھانے کے تجھے	شکر 2
نمک	1 چائے کا تجھے	گھنی 6 کھانے کے تجھے
بیکنگ سوڈا	1 کھانے کا تجھے	
انڈا	1 عدد	
تیل	4 کھانے کے تجھے	

### ترتیب

- ایک بڑے برتن میں میدہ، خیرہ، نمک، انڈا، تیل، بیکنگ سوڈا اور شکر کا اچھی طرح سے گوندھ لیں۔
- تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندھتے رہیں۔
- برتن کو ایک گلے کپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں۔
- جب بہتی بار خیرہ پھولے تو دبادیں۔
- اور دھک کر دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔
- (گرم موسم میں آدھے گھنے کے لیے اور سرد موسم میں 1 1/2 گھنے کے لیے)۔





### پری ہیٹ:

- مائیکروویو میں ایک گاس پانی رکھیں۔
- ایک بار CONVECTION کا ہٹن دبا کیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION ٹھن کو دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر مختسب ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- نائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ہٹن دبا کیں، جب تک کائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہٹن دبا کر پری ہیٹ کا شروع کریں۔



## تافدان

### اجناء

میدہ

1/2 کلو

کھانے کے چیزیں  
نیٹلگ سوڈا

1

کھانے کے چیزیں  
4

ٹیل

5

چائے کا چیزیں  
1

نہل

4

پاؤڈر دودھ  
کھانے کے چیزیں  
4

پانی

1 1/2 کپ

### تکب

میدے کا آمیزہ بنانے کے لیے ایک بڑے برتن میں پانی کے علاوہ تمام اجزاء مکجان کریں۔

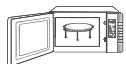
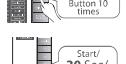
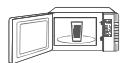
تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندتے رہیں۔

آمیزے کو پھولنے کے لیے چھوڑ دیں۔

جب پہلی بار خمیہ پھولے تو دبادیں۔

اور ڈھک کر دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔





- اور دوبارہ پیڑا بنائیں۔

### پری ہیگ:

- ماہنگروپی میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

- ایک بار CONVECTION کا ٹھن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION ٹھن کو دفعہ بائیں تاکہ درجہ حرارت  $200^{\circ}\text{C}$  پر پتخت ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

- ٹائم ایڈ جسٹ کرنے کے لیے "A" کا ٹھن دبائیں، جب تک کے نامم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے

- START/ 30 SEC/ CONFIRM کا ٹھن دبا کر پری ہیگ شروع کریں۔



پراٹھا

اجناء

میدہ 250 گرام

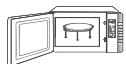
آٹا 250 گرام

نمک 1 چائے کا چیق

کارن فلور 4 کھانے کے چیق

گھن 1 کپ

پانی 1 1/2 کپ



### پراٹھا پکانے کا طریقہ

- اب پراٹھا بیل کر تو پر کھکھ اون میں گرل ریک پر کھکھ دیں۔

- ایک بار CONVECTION کا ٹھن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION ٹھن کو دفعہ بائیں تاکہ درجہ حرارت  $200^{\circ}\text{C}$  پر پتخت ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

- کھانا پکانے کا نامم ایڈ جسٹ کرنے کے لیے "A" کا ٹھن دبائیں، جب تک کے نامم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

- START/ 30 SEC/ CONFIRM کا ٹھن دبا کر پاٹھا شروع کریں۔

- ٹائم ایڈ پورا ہونے پر نکالیں اور مزید 2 منٹ کے لیے CONVECTION  $200^{\circ}\text{C}$  پر پھر لے کریں۔

- وقت پورا ہونے پر نکالیں

- اور گرما گرم سرو کریں۔

- آمیزہ بنانے کے لیے آنا، میدہ، نمک اور پانی ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں۔

- پھر آمیزے کے 8 برابر پیڑے بنالیں۔

- ایک الگ برتن میں کارن فلور اور 4 کھانے کے چیچ کھی ملا لیں۔

- اب پیڑوں کو بیل لیں۔

- پھر ہر پیڑے پر ایک کھانے کا چیچ کارن فلور اور گھنی کا آمیزہ لگائیں۔

- پھر اسے بیٹھ سکاٹ لیں۔



## قیمه نان



### قیمے کی فنگ:

- ایک بڑے پیالے میں قیمے کی فنگ کے تمام اجزاء کو ملائیں۔
- اور "Microwave Oven Mode" پر 4 منٹ کے لیے رکھ دیں۔
- وقت پورا ہونے پر نکال کر کس کریں۔
- اور مزید 4 منٹ کے لیے رکھ دیں۔
- وقت پورا ہو جائے تو نکال کر ٹھیک کر لیں۔

### پری ہیٹ:

- ماہنگروپ میں ایک گلاس پانی رکھیں۔
- ایک بار CONVECTION کا ٹھن دیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION ٹھن کو دنگدا کیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر ملت ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا ٹھن دیں، جب تک کے نامم 5 منٹ تک بیٹھ جائے۔
- START/ 30 SEC/ CONFIRM کا ٹھن دبا کر پری ہیٹ کا شروع کریں۔

### قیمه نان پکانے کا طریقہ

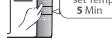
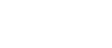
- خیزے کے 6 بار حصہ کر لیں۔
- ایک ایک کر کے ان کو میل لیں۔
- اور پیچ میں 4 کھانے کے چیزیں کی فنگ کے ڈال کر کناروں تک پھیلایں۔
- پھر دوبارہ اس کا پیچ ایتاں،
- اب اس کو میل لیں۔
- تو یہ پر کھکھا دوں میں گرل ریک پر رکھ دیں۔
- ایک بار CONVECTION کا ٹھن دیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔

### اجزاء

نان کا آمیزہ 1/2 کلو	1 عدد	انڈا	1/2 کلو آمیزہ بنا کر لیے:
میدہ	4 کھانے کے چیزیں	تیل	2 کھانے کے چیزیں
خیزہ	1 کپ پانی	پانی	1 کپ پانی
نمک	1 کھانے کے چیزیں	ٹھنڈا	2 کھانے کے چیزیں
بیکنگ سوڈا	1 کھانے کے چیزیں	لال مرچ مادڑی	1 کھانے کے چیزیں

### ترتیب

- ایک بڑے برتن میں میدہ، خیزہ، نمک، انڈا، تیل، بیکنگ سوڈا اور شکر ڈال کر اچھی طرح سے گوندھ لیں۔
- چھوڑا تھوڑا کر کے پانی مالئیں اور گوندھتے رہیں۔
- برتن کو ایک گلیکپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں تاکہ خیزہ پھول جائے۔
- (گرم موسم میں آدھے گھنے کے لیے اور سرد موسم میں 1 1/2 گھنے کے لیے)۔
- جب پہلی بار خیزہ پھولے تو دبادیں اور دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔





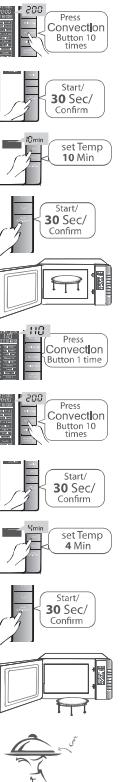
## اجناء

### نکلہ فرنگ:

نک	نک	چکن (بون لس، کیوریز میں)	125 گرام	بیکن سوڈا	1 کھانے کے چچ	6 کھانے کے چچ	گھی
1 چائے کا چچ	تیل	لبن پیٹ	1 چائے کا چچ	1 چائے کا چچ	1 عدد	کولہ	کولہ
4 کھانے کے چچ	تیل	لبن پیٹ	1 چائے کا چچ	4 کھانے کے چچ	1 عدد	تیل	تیل
زیرو پاؤڈر	1 چائے کا چچ	ارک پیٹ	1 چائے کا چچ	نان کا آبیزہ	1/2 کلو	نان کا آبیزہ	نان کا آبیزہ
لیموں کا رس	1 کھانے کا چچ	پیاز (چوپ)	1 عدد (درمیانی)	کھانے کے چچ	1 1/2 کپ	پانی	کھانے کے چچ
		پیاز (چوپ)	1 عدد (درمیانی)	کھانے کے چچ	2 کھانے کے چچ	کھانے کے چچ	کھانے کے چچ
		لال مریق پاؤڈر	1 کھانے کا چچ	کھانے کے چچ	2 کھانے کے چچ	نمیرہ	نمیرہ
		بلدی	1/2 چائے کا چچ	کھانے کے چچ	6 کھانے کے چچ	نمک	نمک

## ترتیب

- ایک بڑے برتن میں میدہ، نمیرہ، نمک، اٹڑا، تیل، بیکن سوڈا اور سکرڈ اکر اچھی طرح سے گوندھ لیں۔
- خوراکھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندتے رہیں۔
- برتن کو ایک لیلے کپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں تاکہ نمیرہ پھول جائے۔
- (گرم موسم میں آدھے گھنٹے کے لیے اور سرد موسم میں 1 1/2 گھنٹے کے لیے)۔
- جب پہلی بار نمیرہ پھولے تو دبادیں اور دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔



- اب CONVECTION میں کوڈ دبائیں تاکہ درجہ ہمارت  $200^{\circ}\text{C}$  پر نتھ ہو جائے۔
- START / 30SEC / CONFIRM کا میں دبائ کر درجہ ہمارت کی تصدیق کریں۔
- نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا میں دبائیں، جب تک کے نامم 10 منٹ تک نہ بیٹھ جائے۔
- START / 30 SEC / CONFIRM کا میں دبائ کر پکانا شروع کریں۔
- نامم پورا ہونے پر نکالیں اور پٹیں اور توے کو گرل ریک پر کھو دیں۔
- ایک بار CONVECTION کا میں دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION میں کوڈ دبائیں تاکہ درجہ ہمارت  $200^{\circ}\text{C}$  پر نتھ ہو جائے۔
- START / 30SEC / CONFIRM کا میں دبائ کر پکانا شروع کریں۔
- نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا میں دبائیں، جب تک کے نامم 4 منٹ تک نہ بیٹھ جائے۔
- START / 30 SEC / CONFIRM کا میں دبائ کر پکانا شروع کریں۔
- نامم پورا ہونے پر نکالیں۔
- اورہن ان پر 1 کھانے کا چچ کھی لا کر گرم سرو کریں۔

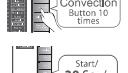
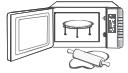
## تکنیک فنگ:

- ایک پیاز میں پیاز کے ملاوہ تکنیک کے تمام اجزاء ملائیں۔
- پھر اس آمیزے کو "Microwave Oven Mode" میں 4 منٹ کے لیے رکھ دیں، وقت پورا ہونے پر پیاز ملا کر ٹھیٹا ہونے کے لیے رکھ دیں۔
- کوکن کو چوٹے پر گرم کر لیں (اتا کے وہ سرخ ہو جائے)
- پھر اس کوچکن کے سچر کے درمیان میں رکھ دیں اور اپر سے 1 چاٹے کا چیچی تیل چڑک دیں۔
- فوراً 5 منٹ کے لیے ڈھانپ کر رکھ دیں۔
- وقت پورا ہونے پر کوکن کاکل لیں۔
- اور پچن کوکس کر لیں۔



## پری میکن:

- میکروویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔
- ایک بار CONVECTION کا بیٹن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION کا بیٹن دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر فتح ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا بیٹن دبائیں کاچھ دبائیں تاکہ درجہ حرارت کی قدمیں کریں۔
- نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا بیٹن دبائیں، جب تک کے نامم 11 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔
- START/ 30 SEC/ CONFIRM کا بیٹن دبائیں پکانا شروع کریں۔
- نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا بیٹن دبائیں، جب تک کے نامم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔
- START/ 30 SEC/ CONFIRM کا بیٹن دبائیں پری میکن شروع کریں۔



- دوبارہ اس کاچیہ بنا لیں۔

- پھر اسے بیل میں اور تو سے پر رکھ کر اون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

- ایک بار CONVECTION کا بیٹن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION کا بیٹن دبائیں دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر فتح ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کا بیٹن دبائیں دبائیں تاکہ درجہ حرارت کی قدمیں کریں۔

- نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا بیٹن دبائیں، جب تک کے نامم 11 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

- START/ 30 SEC/ CONFIRM کا بیٹن دبائیں دبائیں شروع کریں۔

- نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا بیٹن دبائیں دبائیں 4 منٹ کے لیے CONVECTION 200C کا بیٹن دبائیں پر پھر دبائیں۔

- وقت پورا ہونے پر نکالیں اور ہر نان پر 1 کھانے کا چیچی گلیں۔

- اور پھر گرم سرو کریں۔

## چکن تکنیک نان پکانے کا طریقہ

- میدے کا آبرے کے 6 بر ا حصہ کر لیں، پھر ان کے پیچے بنائیں۔
- پھر ان کو بیل لیں۔
- نیچے میں 4 کھانے کے چیچی چکن تکنیک کو ڈال کر کناروں تک پھیلایا دیں۔



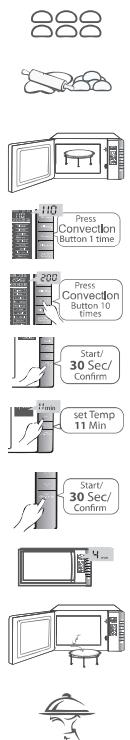


### پری ہیٹنگ:

- میکروویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔
- ایک بار CONVECTION کا ٹھنڈا کیمیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION میں کوڈ دفعہ باکیں تاکہ درجہ حرارت  $200^{\circ}\text{C}$  پر تجھ بوجائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھنڈا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ٹھنڈا کیمیں، جب تک کے نامم 5 منٹ تک نہ بچ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھنڈا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔



## گارلک نان



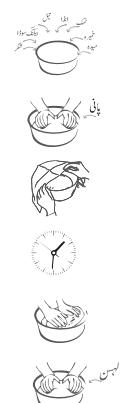
### گارلک نان پکانے کا طریقہ

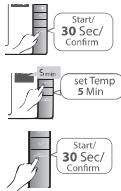
- اس خیرے کے 6 بار حصہ کر لیں۔
- ایک ایک کر کے ان کو بیل لیں
- اور تو تو پر کھکھ اون میں گرل ریک پر کھدیں۔
- ایک بار CONVECTION کا ٹھنڈا کیمیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION میں دفعہ باکیں تاکہ درجہ حرارت  $200^{\circ}\text{C}$  پر تجھ بوجائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھنڈا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- کھانا پکانے کا نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ٹھنڈا کیمیں، جب تک کے نامم 11 منٹ تک نہ بچ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھنڈا کر پکانا شروع کریں۔
- نامم پورا ہونے پر کالیں اور میٹیں اور مزید 4 منٹ کے لیے CONVECTION پر پھر پاکیں۔
- نامم پورا ہونے پر کالیں
- اور گھن لکھا کر گرم سرو کریں۔

گی	6 کھانے کے چیز	خمیرہ	2 کھانے کے چیز	پانی	1 1/2 کپ
ہسن پیٹ	4 کھانے کے	نمک	1 چے کا چیز	شکر	2 کھانے کے چیز
نان کا آمیزہ	1/2 کلو چیز	بیٹنگ سوڈا	1 کھانے کا چیز	گھی	6 کھانے کے چیز
1/2 کلو نان کا آمیزہ بنانے کے لیے:				انڈا	1 عدد
میڈہ	1/2 کلو			تیل	4 کھانے کے چیز

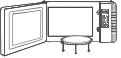
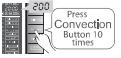
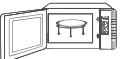
### تیک

- ایک بڑے برتن میں میڈہ، خمیرہ، نمک، انڈا، تیل، بیٹنگ سوڈا اور شکر کا اچھی طرح سے گوندھ لیں۔
- تھوڑا اچھوڑ کر کے پانی ملا کیں اور گوندھتے رہیں۔
- برتن کو ایک گلے کپڑے سے ڈھانپ کر کر دیں تاکہ خمیرہ پھول جائے۔
- گرم موسم میں آدھے گھنٹے کے لیے اور سرد موسم میں 1 1/2 گھنٹے کے لیے۔
- جب پہلی بار خمیرہ پھولے تو دوباری اور دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔
- اس میں ہسن پیٹ شامل کریں اور دوبارہ گوندھ لیں۔





888



• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹھن دبکر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کاٹھن دبائیں، جب تک کے نامم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹھن دبکر پر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

## شیر مال پکانے کا طریقہ

• اب خیرے کے 6 برائے کر لیں،

• پھر ان کے پیڑے ہا کر ایک ایک کر کے نیل لیں۔

• اور تو ہے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کاٹھن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION کاٹھن کو 5 دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر پہنچ ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹھن دبکر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کاٹھن دبائیں، جب تک کے نامم 9 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• وقت پر اہونے پر شیر مال نکال کر اسے پلٹیں۔

• ایک بار CONVECTION کاٹھن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION کاٹھن کو 5 دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر پہنچ ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹھن دبکر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کاٹھن دبائیں، جب تک کے نامم 4 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹھن دبکر پکانا شروع کریں۔

• وقت پر اہونے پر نکالیں اور ہم کا ساپنی چھڑک لیں۔

• اور گھنی لگا کر گرام سرو کریں۔



## اجناء

میدہ	1/2 کلو	دودھ	1/2 کپ	اعداد	3
شکر	1 کپ				
گھنی	1 کپ				
پاؤڈر دودھ	5 کھانے کے چیز				
نمک	1 1/2 چائے کے چیز				

## ترتیب

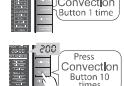
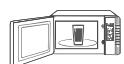
• ایک برتن میں میدہ، شکر، پاؤڈر دودھ، نمک، اٹھے اور 5 کھانے کے چیز گھنی کے ساتھ گوندھ لیں۔

• تصورا تھوڑا کر کے دودھ شامل کریں اور مزید گوندھیں۔

• ایک گھنے کے لئے آمیزے کو رکھ دیں۔

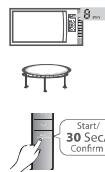
## پری ہیٹنگ:

• مانگرو یو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

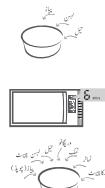


• ایک بار CONVECTION کاٹھن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔

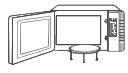
• اب CONVECTION کاٹھن کو 5 دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر پہنچ ہو جائے۔



- اور "Microwave Oven Mode" پر High پاور پر 8 منٹ کے لئے رکھ دیں۔
- وقت پورا ہو جائے تو ڈش نکال کر خٹھا ہونے کے لئے رکھ دیں۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دا کپر پر ہمینگ شروع کریں۔

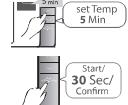
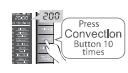
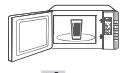


- پیزا اساس: ایک پیاز میں میں، لہسن اور پیاز مالیں۔
- اب "Microwave Oven Mode" پر High پاور پر 6 منٹ کے لئے پکائیں۔
- وقت پورا ہونے کے بعد اس کے قیمہ اجزاء شامل کریں۔
- اور مزید 8 منٹ کے لئے میکروویو اون میں رکھ دیں۔
- وقت پورا ہونے پر ڈش نکال کر اسے خٹھا کر لیں۔



### پری میگن:

- میکروویو میں ایک گاس پانی رکھیں۔
- ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکرین پناظر آئے گا۔
- اب CONVECTION پن کوں دفعہ دبا کیں تاکہ درجہ حرارت  $200^{\circ}\text{C}$  پر چلت ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دا کپر پر ہمینگ شروع کریں۔
- نائم جست کرنے کے لیے "A" کاٹن دبائیں، جب تک کے نامم 5 منٹ تک پہنچ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دا کپر پر ہمینگ شروع کریں۔



پیزا کی روٹی بنانے کے لیے:

### اجزاء

ٹانپک:	چکن (بین لیس، کیوبز میں)	1 کپ	250 گرام	میدہ
شلہ مریخ (کیوبز میں)	1 عدد (چھوٹی)	1 چائے کا چیق	1 چائے کا چیق	نمک
پیاز (کیوبز میں)	1 عدد (چھوٹی)	1 کھانے کا چیق	1 کھانے کا چیق	شکر
ٹماٹر کا پیٹ	2 کھانے کے چیق	2 کھانے کے چیق	1 کھانے کا چیق	نمیرہ
کالی مرچ	1 عدد	4 کھانے کے چیق	1 عدد	انڈا
کالے زیتون (سائسڈ)	4 کپ	1/2 چائے کا چیق	1/2 کپ	پانی

### ترتیب

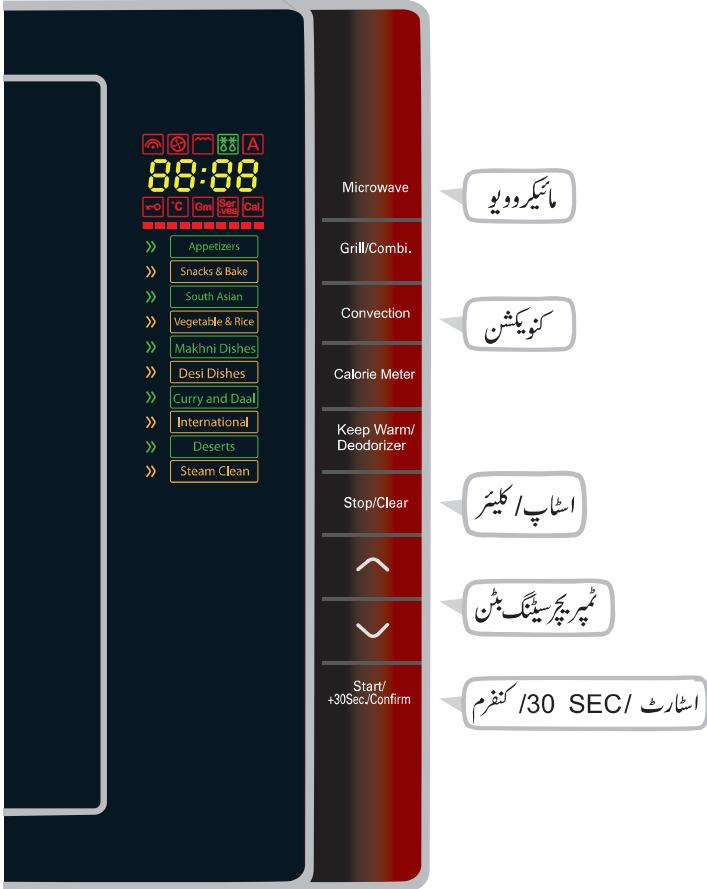
پیزا کی روٹی:

- ایک برتن میں پانی کے علاوہ پیزا کی روٹی کے تمام اجزاء ملا لیں۔
- اب تھوڑا تھوڑا پانی شامل کرتے جائیں اور مزید گوندھیں۔
- آدھے گھنکے لئے آمیز کو پھولنے کے لئے رکھ دیں۔

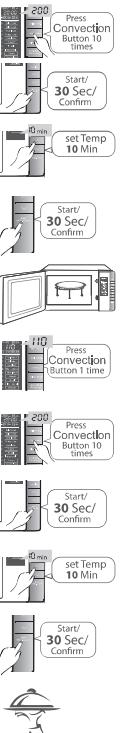


پیزا ٹانپک:

- ایک برتن میں چکن، نمک، کالی مرچ اور تیل ملا جائیں



DW-115C-HZ



- اب CONVECTION میں کوئی دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت  $200^{\circ}\text{C}$  پر بیٹھ ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا میں دبائیں تاکہ درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- کھانا پکانے کا نام ایڈ جسٹ کرنے کے لیے "A" کا میں دبائیں، جب تک کے نام 10 منٹ تک بیٹھ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا میں دبائیں تاکہ پکانا شروع کریں۔
- وقت پورا ہونے پر ہیزا کو توے سے پٹا کر اون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔
- ایک بار CONVECTION کا میں دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION میں کوئی دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت  $200^{\circ}\text{C}$  پر بیٹھ ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا میں دبائیں تاکہ درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- نام ایڈ جسٹ کرنے کے لیے "A" کا میں دبائیں، جب تک کے نام 8 منٹ تک بیٹھ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا میں دبائیں تاکہ پکانا شروع کریں۔
- وقت پورا ہونے پر کال کر گرما گم کر سوکریں۔